

Salat Rezepte

Amsterdamer Käsesalat

Gattung: Salat, Käse, Niederlande, Holland, Pikant, Herzhaft

250 g	Edamer		Salz
2	feste Birnen		Pfeffer
1	Zwiebel	4 Essl.	Öl
1/2	Knoblauchzehe	1 Bund	Schnittlauch
4 Essl.	Zitronensaft		

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe durchpressen.

Beides mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

Birnen in Viertel, dann in dünne Scheiben schneiden, sofort in die Salatmarinade geben, damit sie nicht braun werden.

Edamer in Würfel schneiden, hinzufügen, alles gut vermischen und mindestens 30 Min. durchziehen lassen; gut abschmecken.

Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden, über den Salat streuen.

Dazu schmeckt Baguette oder Roggentoast.

Nährwerte: 22 g Eiweiß, 103 g Fett, 56 g Kohlenhydrate, 6019 kJ, 1437 Kalorien.