

ABEND

KÄSEKUGELN, GEMISCHTER SaLaT



Zutaten:

- 1 kg Frischkäse nature
- 2 Bündel Schnittlauch geschnitten
- 1 Bund Estragon, gehackt
- 1 rote, 1 gelbe, 1 grüne Peperoni, entkernt, feingewürfelt
- Salz, Pfeffer
- ½ Päckli Sonnenblumenkerne, geröstet
- 2 Kopfsalate
- 1 Gurke
- 1 Büchse Maiskörner
- 3 Tomaten
- 2 Rüebli



ca. 45 Min.

Zubereitung:

Frischkäse, Kräuter und Peperoni vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Esslöffel kleine Bällchen abstechen und in den Kernen wälzen, auf eine Platte legen.

Kopfsalate oder Batavia, rüsten, waschen, zerkleinern.

Gurke rüsten, scheibeln.

Büchse Maiskörner, abtropfen lassen.

Tomaten scheibeln.

Rüebli rüsten, waschen, scheibeln.

Alles mischen, ca. 3 dl Grundsalsauce zugeben.

TIPP!

Anstelle von Peperoni:
4 Essiggurken, feingewürfelt, 1 Büchse Maiskörner, abgetropft, 2 Rüebli, feingehackt unter den Käse mischen. Dazu grünen Salat servieren.