

Käsesalat

Cremig – herzhafter Salat mit Käse, Schinken und Paprika!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei



Für 4 Personen

200g Bergkäse
150g gekochter Schinken
1 Zwiebel
1 grüne Paprikaschote
1 Gewürzgurke
1 EL Schnittlauchröllchen

Marinade:

150g Joghurt (laktosefrei)
5 EL Sahne (laktosefrei)
1 TL Essig
1 TL Senf
1 TL Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer
Nach Bedarf: 1 – 2 EL Wasser

1. Alle Zutaten für den Salat klein schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Für die Marinade alle Zutaten cremig rühren und mit dem Käsesalat vermengen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp: Als Beilage schmeckt frisch aufgebackenes, glutenfreies

Baguette köstlich.

