



Käsesalat mit Radieschen und Walnüssen



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gouda, jung am Stück	500 g
Frühlingszwiebeln	0,5 Bund
Radieschen	1 Bund
Petersilie, frisch	20 g
Dill, frisch	20 g
Feldsalat	150 g
Crème fraîche	150 g
Senf	1 TL
Öl	2 EL
Essig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Walnüsse	4 EL
Roggenbrot	4 Scheiben

Zubereitung

Käse entrinden und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Radieschen waschen, Enden entfernen und würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Feldsalat waschen und vorsichtig trocken schütteln.

In einer Schüssel Kräuter mit Crème fraîche, Senf, Öl und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und Käse, Frühlingszwiebeln und Radieschen mit dem Dressing vermengen.

Eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse ca. 2 Min. fettfrei rösten. Walnüsse grob hacken. Feldsalat auf Tellern verteilen, Käsesalat daraufgeben, mit Walnüssen bestreuen und mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	836 kcal		
Kohlenhydrate	39 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	42 g	Fette	58 g