



Käsesalat mit Radieschen und Walnüssen

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

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	
Walnuskerne	4 EL
Roggenbrot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb

1. 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.
2. 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.
3. 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	790 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	53 g