



Limburger-Käsesalat-Rezept

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Äpfel, rot	1 St.
Kressebeet	1 St.
Limburger	400 g
Essig	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kümmel	0.5 TL
Öl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Scheiben schneiden. Apfel waschen, halbieren, Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. Kresse waschen und trocken schütteln. Limburger ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Essig mit Salz, Pfeffer und Kümmel verrühren, Öl in einem feinen Strahl dazugießen und zu einem Dressing verquirlen. Zwiebel, Apfel und Limburger mit dem Dressing vermischen. Limburger Käsesalat mit frischer Kresse servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Mit frischem Brot servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	430 kcal
Kohlenhydrate	11 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	34 g