



Schneller Bergkäsesalat mit Bauernbrot

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Balsamicoessig, hell	3 EL
Süßer Senf	1 EL
Zucker	1 EL
Öl	6 EL
Gewürzgurken	5 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Bergkäse Aufschnitt	300 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Petersilie, frisch	10 g
Zwiebeln, rot	1 g
Bauernmildes Brot	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb

1. Für das Dressing in einer Schüssel Essig, süßen Senf und Zucker mischen. Unter Rühren Öl einlaufen lassen und 2 EL Gewürzgurkenfond zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gewürzgurken abtropfen. Bergkäse entrinden. Beides in dünne Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in sehr feine Streifen schneiden.
3. Alle vorbereiteten Zutaten zum Dressing in die Schüssel geben und gründlich vermengen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Schnellen Bergkäsesalat auf Tellern anrichten und mit Bauernbrot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	34 g