

Fruchtiger Bergkäsesalat mit Schinkenwürfeln & Lauch



Vesperzeit...

Für das heutige Rezept habe ich Allgäuer Bergkäse g.U. genommen, weil der so schön herzhaft ist. Ein Trick dabei ist, diesen in Würfel zu schneiden und mit 3-4 EL Weißwein in einem Plastikbeutel 1 Stunde zu marinieren. Dabei wird dieser weicher und bekommt ein spritziges Aroma. Wer keinen Weißwein hat, kann Apfelsaft nehmen oder den Käse pur verarbeiten. Der Salat passt gut zum Vesper und kann gut bis zu fünf Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hier die Rezeptur für „**Fruchtiger Bergkäsesalat mit Schinkenwürfel & Lauch**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 200 g Allgäuer Bergkäse g.U. oder Allgäuer Emmentaler g.U.
- 100 g Schinken, gekocht
- 1 Lauchstange
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Früchte nach Wahl (z.B. Apfel, Birne, Ananas)
- 100 g Mayonnaise
- Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer, Curry, Senf zum Abschmecken
- Brot zum Servieren
- Zum Anrichten: Kresse, Schnittlauch

Zubereitung

Den Sellerie und den Lauch putzen und in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden.

Die Gemüsestreifen in einer Schüssel mit Mayonnaise vermischen. Mit Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer, Curry und Senf abschmecken.

Nun den Käse, den Schinken und die Früchte in 1 cm große Würfel schneiden und zu den angemachten Gemüsestreifen geben. Alles gut vermischen.

Zum Servieren mit Schnittlauch und Kresse bestreuen.

Tipp: Dazu Brot reichen.

Alternative: Als Alternative zum frischen Knollensellerie kann auch der eingelegte Sellerie im Glas (Sellerie-Streifen) verwendet werden. Er schmeckt schön fruchtig. Wichtig ist aber, dass man ihn gut abtropfen lässt. Und wer nicht so viel Mayonnaise verwenden möchte, kann die Hälfte mit Schmand oder saurer Sahne ersetzen.