Käsesalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Emmentaler Käse am Stück, 1 reife Avocado, 2 Bund Lauchzwiebeln, 1 Bund Schnittlauch, 2 Esslöffel Essig, 4 Esslöffel Öl (geschmacksneutral), 0,5 Teelöffel Senf, 1 Prise Zucker, 2 Esslöffel gehackte Mandeln, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Käse und Avocado würfeln. Lauchzwiebeln in Streifen schneiden. Schittlauch in Röllchen schneiden. Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten.

Die Zubereitung:

Käse, Avocado und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben und vermischen.
Aus Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Öl und Zucker eine Soße rühren und sie über den Salat geben.
Alles miteinander vorsichtig vermengen.
Die Mandeln darüberstreuen.
Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de