



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Bunter Käsesalat mit St. Mang Rubius mild und Limburger 40%

 15 Minuten  2 Portionen  Einfach



Zutaten

1 St. Mang Rubius mild
1 St. Mang Limburger 40%
200 g Cocktailtomaten
1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprika
1 Bund Frühlingszwiebel
½ Bund Radieschen
3 EL Rapsöl
3 EL weißer Balsamico-Essig
1 TL Honig
½ TL mittelscharfer Senf
Etwas Zitronensaft
Schnittlauch
Löwenzahnblüten
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Käse in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Radieschen waschen, grün entfernen und zunächst in Streifen schneiden.
2. Alles auf einem Teller anrichten.
3. Aus Öl, Essig, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing mixen und über den Teller geben.
4. Mit Schnittlauch und abgezupften Löwenzahn (= Allgäu Safran) bestreuen und servieren.

