



Bunter Käsesalat mit Allgäu-Safran

Zutaten (für 2 Portionen):

200 g St. Mang original Allgäuer Limburger

180 g St. Mang original Allgäuer Rubius

200 g Cocktailtomaten

1 rote Zwiebel

1 gelbe Paprika

1 Bund Frühlingszwiebeln

½ Bund Radieschen

3 EL Rapsöl

3 EL weißer Balsamico-Essig

1 TL Honig

½ TL mittelscharfer Senf

Etwas Saft einer Zitrone

Schnittlauch

Löwenzahnblüten

Salz, 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 Scheiben und die Scheiben dann in Streifen schneiden.
Alles auf einem Teller anrichten.
2. Aus Öl, Essig, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ein Dressing mixen und über den Teller geben.
3. Mit Schnittlauch und abgezupften Löwenzahn (= Allgäu Safran) bestreuen und servieren.

Mit frischen Brezeln servieren.

Pro Portion ca. 2285 kJ; 550 kcal; KH 1 g; E 39,2 g; F 43,3 g

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com