

Fruchtiger Heumilch-Käsesalat mit heimischem Sellerie und Lauch



Für 4 Personen:

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



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.