

VORSPEISEN/SALATE



Käse-Radieschen-Salat

Zutaten für 4 Personen:

50 g Radieschensprossen
2 Bund Radieschen
1/2 Kopfsalat
4 Scheiben Bayernland Emmentaler
1/2 Bund Schnittlauch

2 EL mittelscharfer Senf
2-3 EL Essig
Salz
Pfeffer
ca. 1 TL Zucker
4 EL Öl

Zubereitung:

1. Sprossen verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Radieschen waschen. Zum Garnieren 4 Radieschen halbieren, zur Seite legen. Übrige Radieschen putzen und in dünne Stifte schneiden.
2. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und etwas kleiner zupfen. Käsescheiben in breite Streifen schneiden. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
3. Für das Dressing Senf, Essig und Schnittlauch glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Öl kräftig darunterschlagen.
4. 4 Vorspeiseteller mit Salatblättern auslegen. Käsestreifen, Sprossen und Radieschenstifte darauf anrichten. Mit dem Senf-Dressing beträufeln. Mit restlichen Radieschen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Kilokalorien	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
220 kcal	12 g	19 g	3 g



Quelle: www.lecker.de, Foto: Food & Foto, Hamburg