

Leberkäs-Salat



Zutaten für den Salat:

4 große Essiggurken
1 Bund Radieschen
1 Leberkäse im Glas
200 g Schönegger Almwiesenkäse

Zutaten für das Dressing:

3 EL Weißweinessig
4 EL Rapsöl
1 TL Kräutersenf
Etwas Salz, Pfeffer und Zucker
2 Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung

Die Gurken und die Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend den Leberkäse und den Almwiesenkäse ebenfalls in feine Streifen schneiden. Danach alle Zutaten auf tiefe Teller anrichten. Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und über den Leberkäs-Salat geben. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Über den Salat geben und kurz durchziehen lassen.

Tipp: Auch perfekt zum Mitnehmen für den Biergartenbesuch geeignet: Einfach alle Zutaten würfeln, auf kleine Holzspieße stecken und mit dem Dressing marinieren. So wird der Leberkäs-Salat zum wunderbaren Mitbringsel.

Guten Appetit!