Brändle
Seit 1851

Schwedischer Käsesalat

Rezept für 4 Personen:

250 g Staudensellerie
2 Äpfel
200 g milder Schnittkäse
1 Möhre
40 g Walnüsse
100 g Feta
200 g Saure Sahne
3 EL Brändle vita Walnussöl
Salz
Pfeffer
2 EL Zitronensaft

Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR

Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke, die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Spalten, die Möhre schälen, waschen und in Stifte, den Käse in Streifen schneiden, die Walnüsse grob hacken. Sellerie mit Grün, Äpfel, Möhren und Käse auf Tellern anrichten und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken, mit Saurer Sahne und Walnussöl etwas Milch cremig rühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und über den Salat geben. Dazu schmeckt kräftiges Brot.

Pro Person:
478 kcal (2000 kJ), 19,3 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 14,0 g Kohlenhydrate

P. Brändle GmbH · Ölmühle · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.braendle.de