

Käsesalat

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Gruyère, in feine Stäbchen geschnitten
100 g Sellerie, in feine Stäbchen geschnitten
100 g Lauch, in feine Streifchen geschnitten

Sauce:

180 g laktosefreies Jogurt nature
50 g Rüebl, klein geschnitten
3 EL Apfelessig
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
einige Rüebliraspeln und wenig Dill zum Garnieren



Zubereitung

1 Käse, Sellerie und Lauch mischen, in Schalen verteilen.
2 Für die Sauce alle Zutaten im Mixer fein pürieren, würzen. Die Sauce über den Käse und das Gemüse träufeln, mit Rüebl garnieren.

Statt nur Gruyère für den Salat auch Emmentaler verwenden.
Die Sauce schmeckt ebenso an Blatt- und Kartoffelsalat.

