

Holländischer Käsesalat



Den Käse in Würfel schneiden. Die Gewürzgurken hacken. Die Trauben halbieren ggf. vierteln. Den Lauch bzw. Lauchzwiebel fein hacken. Die Zutaten in eine Schüssel geben.

Die Mayonnaise und Crème fraîche verrühren. Die Kräuter sehr fein hacken und zur Mischung geben.

Alles miteinander vermischen. Den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen und dann genießen.

Zutaten für 3 Portionen:

- 200 g Gouda, Emmentaler, Bergkäse oder gemischt
- 100 g Gewürzgurke(n)
- 100 g Weintrauben, rot oder blau oder gemischt
- 100 g Lauch, nur das Weiße oder Lauchzwiebeln

Für das Dressing:

- 3 EL Crème fraîche oder Schmand
- 3 EL Mayonnaise
- 1 EL Kräuter z. B. Rosmarin, Salbei, Petersilie, Oregano, Thymian
- Salz und Pfeffer