

Holländischer Käsesalat

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

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.