

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Cheese & Apple Salad

Zutaten für 4 Personen:	
Kopfsalat	Apfelessig
3 Äpfel & Saft von ½ Zitrone	Salz
10 Cornichons	Pfeffer
150 g Dänischer Käse	Zucker
2 rote Zwiebeln	Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Kopfsalat putzen, waschen, in mundgerechte Stücke zupfen. Gewaschene Äpfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Geschälte Zwiebel in feine Ringe und Cornichons in Scheibchen schneiden.

Apfelessig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und Sonnenblumenöl zum Schluss einrühren.

Käse in dünne Scheiben hobeln.

Salat, Äpfel, Zwiebel, Gewürzgurken und Käse vermischen. Mit der Salatsauce beträufeln.