

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer**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.