

Käsevariation mit Feldsalat und Vinchili oder IngVino

Zutaten für vier Portionen:

Verschiedene Käsesorten wie z.B. Camembert, reifer Münster, Gouda und ein Stück kräftigen Bergkäse, 450g Feldsalat und 2-3 Rispn Cocktailtomaten.

Sauce: 1 Becher Schmand, ½ Schale Frischkäse, Balsamico-essig, 1-2 EL Vinchili oder IngVino, Pfeffer, Salz, frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum, kleine Zwiebel.

Zubereitung:

Schmand mit etwas Wasser verdünnen, eine halbe Schale Frischkäse unterrühren. Gewürfelte Zwiebel und gehackte Kräuter mit 1-2 EL Vinchili oder IngVino unterheben. Danach mit Pfeffer, Salz und Balsamicoessig abschmecken.

Jetzt den Teller mit Salat, Cocktailtomaten und Käse (kann auch gewürfelt werden, je nach Wunsch) anrichten und die Sauce darüber geben.

Je nach Jahreszeit kann der Teller zusätzlich mit einer Melone oder Trauben dekoriert werden.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 48

Käsevariation mit Feldsalat und Vinchili oder IngVino



Heute schon geliebt?

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee