



Tiroler Käse-Salat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

Mise au place ca. 0.25 Minuten

Kochzeit ca. 0.05 Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Foto von KochMaus667

Tiroler Käse-Salat

50	gr.	Haselnüsse, ganze Kerne	Die Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
1	Bd.	Schnittlauch	Schnittlauch, waschen und in Röllchen schneiden.
1	Stk.	Zwiebel	Zwiebeln schälen und fein würfeln. Und mit
4	EL	Balsamico (Apfel-Balsamico)	Balsamico und,
		Salz und Pfeffer	mit Salz und Pfeffer sowie mit
1	EL	Honig	Honig verrühren und mit
4	EL	Oel (Haselnussoel)	dem Oel Vermischen.
1	Bd.	Radieschen	Schnittlauch, Nüsse und Zwiebeln unterrühren.
250	gr.	Blattsalat / Rucola	Radieschen putzen und in Scheiben schneiden
			Blattsalat waschen, trocknen und in Stücke zupfen.
			Salate und Radieschen mit dem Dressing mischen und auf die Teller verteilen.
100	gr.	Bergkäse (Tiroler)	Bergkäse in feinen Spänen darüber hobeln
		Schüttelbrot	Schüttelbrot als Beigabe dazulegen