

Amsterdamer Käsesalat

Schmackhafter Salat mit Edamer für viele Anlässe.

Ein beliebtes Gericht für alle Käsefans. Ohne großen Aufwand und mit wenig Vorbereitungszeit kreiert man diesen leckeren Amsterdamer Käsesalat mit Edamer und frischen Zutaten. Besonders gut eignet sich dieser Salat für eine spontane Party. Dazu servierst du Roggentoast und frisches Baguette.

Zutaten

- 250 g Edamer
- 2 feste Birnen
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe durchpressen und beides mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.
- Birnen in Viertel und dann in dünne Scheiben schneiden. Sofort in die Salatmarinade geben damit sie nicht braun werden.
- Edamer in Würfel schneiden, hinzufügen, alles gut vermischen und mindestens 30 Min durchziehen lassen, gut abschmecken.
- Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden und über den Salat streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/amsterdamer-kaesesalat/>