Fruchtiger Käsesalat

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Der fruchtig, pikant leckere Party Salat, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- Je 150 g blaue und grüne Weintrauben, halbiert
- 250 g Staudensellerie in dünnen Scheiben
- 250 g Gruyère-Käse (geht auch mit altem Gouda)
- 2 Orangen
- 3 El Sherry Essig
- 3 El Crème fraîche
- 5 El Nussöl
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 50 g gebräunte Haselnusskerne
- 1 Bund Brunnenkresse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Trauben waschen, halbieren und entkernen. Den Staudensellerie putzen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 2 min. blanchieren, abkühlen - abtropfen lassen.

Schritt3

Den Käse in dünne, ca. 3 cm lange Stifte schneiden.

Schritt4

Die Orangen schälen und die einzelnen Fruchtsegmente heraus schneiden, den Saft auffangen.

Schritt5

Die Walnüsse grob hacken, in der Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Schritt6

Der Dressing:

Schritt7

6 El Orangensaft, 3 El Essig, 3 El Crème fraîche, das Öl, etwas Salz, Pfeffer, Cayenne und einige Spritzer Worcestershire Sauce verrühren. Über den Salat geben, mischen, etwas 1 Std. durchziehen lassen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf der Kresse dekorativ anrichten und mit Nüssen bestreut servieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** käse, sellerie

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiger-kaesesalat/