



Fruchtiger Käsesalat mit gerösteten Mandelblättchen

- **Küche:** Deutsch, Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Gibt es was zum Essen? Dann komme ich vorbei!“- so denken manchmal die Menschen, die zu einer Hausparty eingeladen worden sind. □

Als Gastgeber wollen Sie natürlich, dass die Gäste mit allem zufrieden sind, vor allem mit Essen und Trinken. Genau aus diesem Grund haben wir für Sie einen „Partyklassiker“, bei dem die Gäste gerne zugreifen, vorbereitet. Einfach gemacht, pikant, fruchtig und raffiniert mit frischen Mangos und gerösteten Mandelblättchen, ganz ohne Mayonnaise oder Sahne. Ein Genuss mit knusprig getoastetem hellem und dunklen Brot. Kein Gast wird diesem tollen Geschmack widerstehen können!

Lassen Sie Ihre Gäste von Ihrer Kochkunst überraschen!

Zutaten

- 2 EL Oliven - oder Pflanzenöl
- 175 g Edamer oder Gouda, in 3 cm langen Stiften
- 350 g reife, aber noch feste Mango in 2 cm großen Würfeln
- 2 - 3 Stangen Stauden Sellerie, (100 g) gefädelt, in dünnen Scheiben
- 6 - 8 Radieschen, geputzt, gewaschen, in Stiften
- 2 mittelgroße Zwiebeln, halbiert, hauchdünn geschnitten
- 1 kleine Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
- Etwas frische Zitronenmelisse, gezupft
- 40 g Mandelblättchen, ohne Fett gebräunt
- 5 - 6 EL weißer Balsamico oder Weißweinessig
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Essig oder Balsamico mit dem Senf, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Mangowürfel, die Käsestifte, Selleriescheibchen, Zwiebeln, Peperoni Würfelchen und Zitronenmelisse dazu geben, ca. 10 - 15 min. miteinander marinieren, dann nachschmecken.

Schritt2

Auf Salatblättern anrichten und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Rezeptart: Fingerfood, Kalte Vorspeisen, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Salatrezepte, Schnelle Rezepte, Vorspeisen **Zutaten:** Essig, Honig, Käse, Öl, Peperoni, Pfeffer, Salz, Senf, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesesalat-mit-mandelblaettchen/>