

Würziger Käsesalat mit St.Mang Limburger und Rubius



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung (200 g) **St. Mang Limburger**
- 1 Packung (180 g) **St. Mang Rubius**
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Gewürzgurken (Glas)
- 1 Bund Petersilie
- 6 EL Weißwein-Essig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Öl



Zubereitung:

1. **Limburger** und **Rubius** in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Gurken abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
2. Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Gehackte Petersilie unterrühren. Käse, Zwiebeln, Gurken und Vinaigrette mischen. Käsesalat anrichten und servieren.

Tipp: Lecker verfeinert: 1 Kopf Eichblattsalat waschen, trocken schütteln, in Stücke zupfen und unter den Käsesalat heben.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 1590 kJ, 380 kcal, E 21 g, F 29 g, KH 9 g