Kochen mit Klausi

Eisbergsalat mit Käse-Dressing

Zutaten: (Als Beilage für 5-6 Personen)

- ½ Kopf Eisbergsalat, 1 kleine Zwiebel, 15 Datteltomaten, Pfeffer,
- Salz, 10 Radieschen, 150 g Blauschimmelkäse, 300 g Joghurt,
- Zitronensaft, 2 EL TK-ital. Kräuter, flüss. Süßstoff, 1 Lauchzwiebel

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe, -weiß fein würfeln. Käse fein würfeln u. in eine Schüssel geben. Joghurt u. Zwiebeln unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Süßstoff u. Kräutern abschmecken. Ca. 15-20 Min. marinieren lassen.

2. Salat putzen, Strunk entfernen, in mittlere Quadrate schneiden, waschen u. ausschleudern. Tomaten waschen, je nach Größe dritteln od. halbieren. Radieschen putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Mit 2/3 der Lauchzwiebeln zum Salat geben.

3. Marinade unter den Salat heben, alles gut vermischen u. mit restl. Lauchzwiebelringen garniert servieren.

Tipp des Chaoten:

Wow! Sehr lecker, der Käse schmeckt nicht vor!

Erstellt von Klausi am 22.04.2012