



Bunter Raukesalat

Salat: 300 g Bergkäse in Scheiben •
300 g Staudensellerie • 2 rotschalige Äpfel •
3 EL Zitronensaft • 125 g Schinkenspeck in
Scheiben • 2 Bund Rauke

Dressing: 2 TL scharfer Senf • 1 EL körniger
Senf • 2 TL Honig • 8 EL Orangensaft •
Salz • Pfeffer • 6 EL ÖL • 1 Bund Schnitt-
lauch

Für den Salat den Bergkäse in feine Streifen schneiden. Sellerie putzen, waschen, entfädeln und in sehr dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln und entkernen.

Die Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Schinken in einer Pfanne knusprig braun braten, dann beiseitestellen.

Für das Dressing beide Senfsorten mit Honig, Orangensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren. Das Öl unterschlagen. Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und untermischen.

Die Rauke putzen und waschen, die langen Stiele entfernen, trockenschleudern und anrichten. Käse, Äpfel, Sellerie und Speck darauf verteilen. Zum Servieren das Dressing mit dem Salat vermischen.



Käsesalat

Salat: 200 g Gouda oder Emmentaler •
200 g Salami • 1 grüne oder rote
Paprika • 1 Apfel

Für die Soße: 1 Becher Joghurt (150 g) •
2 EL saure Sahne • 1 EL Zitronensaft •
½ TL geriebener Meerrettich • 1 Bund Dill •
Salz • Pfeffer • Zucker

Für den Salat Käse, Salami, Paprika und Apfel in kleine Würfel schneiden. Paprika und Apfel vorher waschen, entstielen und entkernen.

Für die Soße Joghurt, saure Sahne, Zitronensaft und Meerrettich verrühren. Den Dill waschen, trockenschütteln, anschließend fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipp: Anstelle der Salami kann auch gekochter Schinken verwendet werden.