

# Fruchtiger Käsesalat im Frühlingsbett



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Käsesalat:

500 g schnittfesten Käse (3erlei Sorten)  
1 Dose Mandarinen, 175g Abtropfgewicht  
1 reife Birne

### Für die Marinade:

150 g Joghurt, 3,5 %  
100 g Sauerrahm  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Mandarinenensaft aus der Dose  
1 EL Apfelessig  
1 TL Honig  
Salz, Cayennepfeffer

### Außerdem:

200 g grüne und blaue Trauben, halbiert  
150 g Frühlingsalat, gewaschen  
Kräuter, Blüten, frisches Brot oder Cracker



Zubereitungszeit  
20 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Die Mandarinen abgießen und etwas Saft beiseite stellen. Birnen schälen, entkernen und mit dem Käse klein würfeln. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit den Salatzutaten gut mischen.
2. Den Käsesalat in kleine Gläser oder Schälchen abfüllen und auf Teller platzieren. Rundherum den Frühlingsalat, Trauben und Blüten anrichten und mit Brot servieren.

**Tipp:** Beim Käse können Sie ganz nach eigenem Gusto entscheiden. Alles ist erlaubt, ob Gouda, Emmentaler oder Cheddar oder gewürzte Varianten mit Chili oder Pfeffer.