Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Geräucherter Gouda-Mahlzeitensalat

Zutaten

- 200 g geräucherter Gouda-Käse
- 2 knoblauchzehen
- 100 g Stangenbohnen
- 150 g (Baby-)Kastanienpilze
- 250 g Babykartoffeln
- 0.5 kopfsalat (gewaschen)
- 1 Rote Zwiebel
- 3 baby-Gurken
- 100 g Kirschtomaten
- 8 radieschen
- 1 esslöffel Honig
- 0.5 esslöffel Senf
- 10 ml Olivenöl
- 1 schalotte
- Pfeffer und Salz

Vorbereitung

Zutaten

- 100 g geräucherter Gouda-Käse
- 2 Zehen&knoblauch
- 100 g grüne Bohnen (Haricots verts)
- 150 g (Baby-)Kastanienpilze
- 250 g kleine Kartoffeln
- 1/2 Kopfsalat (gewaschen)

Rohes Gemüse:

- Rote Zwiebel
- 3 Babygurken
- 100 g Kirschtomaten
- 8 Radieschen

Dressing:

- 1 Esslöffel Honig
- 1/2 Esslöffel Senf
- 10 ml Olivenöl
- 1 Schalotte
- Pfeffer und Salz

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Rezept Geräucherter Gouda-Mahlzeitensalat

1. Den Backofen vorheizen auf 160 Grad vor.

2. Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Knoblauchzehen darin kochen.

3. Wenn nötig, die Babykartoffeln in gleiche Teile schneiden.

4. Von den Haricots verts die Spitzen (oben und unten) entfernen, dann halbieren.

5. Die Babykartoffeln etwa 7 Minuten lang bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abspülen, um ein Überkochen zu vermeiden.

6. Haricots verts ca. 6 Minuten bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abspülen, um ein Überkochen zu vermeiden.

7. Den Smokey Gouda reiben.

8. Die Stiele der Champignons abschneiden und die Vertiefungen mit dem geriebenen Käse füllen. Die Pilze auf einen Teller mit Backpapier legen und etwa 12 Minuten grillen. Danach nehmen Sie sie aus dem Ofen und lassen sie eine Weile abkühlen. So kann der geschmolzene Käse aushärten und knusprig werden.

9. Schneiden Sie das Gemüse für die Rohkost in kleine Stücke.

10. Honig, Senf, Olivenöl und gehackte Schalotte mit einem Schneebesen zu einem glatten Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

11. Das in Scheiben geschnittene rohe Gemüse, die Babykartoffeln und die Haricots verts mit dem Dressing mischen.

12. Den Kopfsalat auf dem Teller verteilen, mit dem angemachten Salat belegen und mit den gefüllten Käsepilzen abschließen.

Dieses Rezept ist glutenfrei - alle unsere Käse werden mit vegetarischem Lab zubereitet und sind daher geeignet für vegetarier.