

Knabbersalat mit Käsesauce



Nährwert pro Portion:

Kilokalorien:	225 kcal
Kohlenhydrate:	1 g
Eiweiss:	10 g
Fett:	20 g
Zeitaufwand:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zubereitung:

Schritt 1:

Nüsslisalat waschen und trocken schleudern. Dann den Nüsslisalat auf einem Teller verteilen. Etwas vom Tilsiter klein schneiden oder wie ich Herzchen ausstechen zum dekorieren.

Schritt 2:

Restlicher Käse fein raffeln und in eine Schüssel geben. Die Bouillon, Essig und Olivenöl dazu giessen und gut verrühren. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und wer möchte noch mit einem Radieschen Mäuschen garnieren.



Zutaten für 1 Portion:

- 40 g Nüsslisalat
- 50 g Tilsiter rezent
- ½ TL Senf
- 2 TL Weissweinessig
- 3 TL Olivenöl
- 2 TL Gemüsebouillon