

Romadur-Salat

Schwäbisches Vesper

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Käse, (Romadur)

2 m.-große Zwiebeln, in Ringe geschnitten)

125 ml süße Sahne

3 EL Öl

2 EL Essig

1 TL Senf

1 TL Kräutersalz

Petersilie

Pfeffer, (schwarz)



Zubereitung :

Romadur in Scheiben schneiden. Alle Zutaten bis auf den Käse mischen, etwas ziehen lassen und kurz vor dem Essen auf dem Käse verteilt servieren.

Das Rezept stammt von „Heidi“.

„Rädlesgmias“ schreibt dazu :

Hab es heute ausprobiert!

Ich hatte allerdings keine Petersilie und die Zwiebeln hab ich auch nicht gleich mit den anderen Zutaten gemischt.

Aber, ich muss gestehen: es war unglaublich lecker und sehr schnell gemacht!

Tolles Rezept! Gibt es zukünftig öfters! :hungrig: