



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Würziger Käsesalat mit St. Mang Limburger 40% und Rubius würzig

 25 Minuten  4 Portionen  Einfach



## Zutaten

- 1 St. Mang Rubius würzig
- 1 St. Mang Limburger 40%
- 2 rote Zwiebeln
- 200 g Gewürzgurken (Glas)
- 1 Bund Petersilie
- 6 EL Weißweinessig
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Öl
- Zitronensalz



## Zubereitung

1. Limburger und Rubius in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Gurken abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
2. Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterrühren. Gehackte Petersilie unterrühren. Käse, Zwiebeln, Gurken und Vinaigrette mischen. Käsesalat anrichten und servieren.

Tipp: Lecker verfeinert: 1 Kopf Eichblattsalat waschen, trocken schütteln, in Stücke zupfen und unter den Käsesalat heben.

