

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Seewinkler Paradeisersalat mit Schafkäse

Zutaten

(4 Personen)

- ca. 500 g gemischte Paradeiser
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g geräucherter Schafkäse (zerteilt)
- 100 g Frischkäse
- 50 g Camembert (in mundgerechte Stücke geschnitten)
- 2 Schalotten (in Ringe geschnitten)
- gemischte Kräuter (Currykraut, Eisenkraut, Basilikum, Thymian, Majoran)

Für die Marinade

- 1 EL Wein- oder Balsamico-Essig
- 1 EL Estragonsenf
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Alle Paradeiser waschen, in verschiedene Formen schneiden (siehe Foto) und in eine Salatschüssel geben.

Die Marinade-Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paradeiser damit marinieren und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Paradeisersalat auf Tellern anrichten, die verschiedenen Käsesorten und die Schalotten darauf verteilen und mit den Kräutern garnieren.