



Mediterraner Käse-Gemüse-Salat

Zubereiten: ca. 20 Minuten

für 4 Portionen

Zutaten

2	Zucchini
2	Peperoni
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 TL	Piment d'Espelette oder Paprika
wenig	Salz und Pfeffer
0.5	Zitrone
3	Halme Schnittlauch
400g	Farmer



Anweisung

1. Zucchini waschen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Peperoni waschen, Kerne und weisse Innenwände entfernen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Käse von Rinde befreien und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Anweisung

2. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Zucchini und Peperoni bei mittlerer Hitze unter Wenden 2-3 Minuten anbraten. Sie sollen leicht braun sein und noch etwas Biss haben. Knoblauch unterrühren und alles mit Piment d'Espellete würzen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben verfeinern. Gemüse lauwarm abkühlen lassen.
3. Zitrone halbieren und Saft in eine Salatschüssel auspressen. Käse und Schnittlauch dazugeben und mischen. Gemüse hinzugeben und alles gut vermengen. Am besten noch lauwarm geniessen.

Hinweise und Tipps

Der Farmer ist ausschliesslich in unserem Chäs-Lädeli in Siegershausen erhältlich. Es können auch problemlos andere Käsesorten (z.B. Echter Thurgauer oder Tilsiter) verwendet werden. Dieser Salat eignet sich auch ideal als Meal-Prep. Einfach am Vortag vorbereiten und am nächsten Tag kalt geniessen.

Strahl-Chäslädeli

Entdecken Sie in unserem Chäslädeli die feinen Käsespezialitäten aus unserem Käsekeller.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

07.30 - 11.30 Uhr

13.30 - 17.00 Uhr

Mittwoch und Samstag

07.30 - 11.30 Uhr

Sonntag geschlossen

www.straehl.ch

