

Erdbeer–Käse Salat

Es ist Erdbeerzeit! Auch im Landkreis Mayen–Koblenz wird die beliebte Beere angebaut und erntefrisch bei unseren Hofläden verkauft oder kann auf den Feldern selbst gepflückt werden.



Zutaten

500 g Erdbeeren
75 g Kochschinken
150 g Brie
Kopfsalat
50 g Magerquark und 75 g Joghurt
2 Esslöffel Zitronensaft
1 Tl Rapsöl und 1 Tl Honig
1 Tl bunte Pfefferkörner
Salz



Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden.
2. Den Schinken in feine Streifen und Käse in kleine Würfel schneiden.
3. Alles mit einigen Blättern Kopfsalat auf Portionstellern anrichten.
4. Quark, Joghurt, Öl, Zitrone und Honig verrühren und löffelweise über den Salat geben
5. Den Pfeffer grob zerstoßen oder zermahlen und mit etwas Salz darüber streuen.

Tipps zum Rezept

Dazu passt Toastbrot oder frisches Bauernbrot.

Guten Appetit!