

**KOCHEN**

ANNEMARIE WILDEISENS REZEPT DER WOCHE

# Käsesalat nach Hausfrauenart

**FÜR 4 PERSONEN**

150 g Gruyère / 150 g Tilsiter / 1 Bund Radieschen / 150 g Cherrytomaten  
2 hart gekochte Eier / ½ kleiner Lattich / 2 Scheiben Toastbrot / 1 Esslöffel Butter

**SAUCE:**

2 Esslöffel Weissweinessig / 4 Esslöffel Gemüsebouillon  
1 Teelöffel Senf / 2 Esslöffel griechischer Joghurt oder nordische Sauermilch  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle / 4 Esslöffel Raps- oder Olivenöl  
1 Bund Schnittlauch

Den Gruyère und den Tilsiter entrinden und in dünne Stängelchen schneiden. Die Radieschen rüsten und ebenfalls in Stängelchen schneiden. Die Cherrytomaten waschen und vierteln. Die Eier schälen und vierteln. Die Lattichblätter auslösen, waschen, gut abtropfen lassen, dann in feine Streifen schneiden.

Das Toastbrot klein würfeln. In einer kleinen Bratpfanne in der heissen Butter goldbraun rösten. Beiseite stellen.

Für die Sauce Essig, Bouillon, Senf, Joghurt oder Sauermilch, Salz, Pfeffer und Öl mit dem Schwingbesen zu einer cremigen Sauce rühren.

Gut die Hälfte der Sauce mit den beiden Käsesorten und den Radieschen mischen. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren die Lattichstreifen in tiefen Tellern kreisförmig anordnen. In der Mitte den Käsesalat anrichten. Alles mit den Cherrytomaten und Eiern garnieren und diese sowie den Lattichsalat mit der restlichen Sauce beträufeln. Die gerösteten Brotwürfelchen darüberstreuen und den Schnittlauch mit einer Schere darüberschneiden. Den Salat sofort servieren.