Käsesalat mit Schinken

Der Käsesalat mit Schinken besteht aus vielen frischen Zutaten. Er eignet sich besonders gut als Beilage zu gegrilltem Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

250 g	Gauda
400 g	Schinken
100 g	Mais
1 Stk.	Apfel
2 Becher	Créme frâiche
2 EL	Kräuter (frisch)
3 Stk.	Paprika
1 EL	Salz
1 Stk.	Jungzwiebel

Zubereitung

1. Mit wenigen Handgriffen kann man einen **Käsesalat mit Schinken** zubereiten. Mais abtropfen lassen.

2. Paprika waschen, Kerngehäuse und Weißes im Inneren gründlich entfernen. Apfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

3. Jungzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Schinken fein schneiden. Mais, Paprika, Apfel, Jungzwiebeln und Schinken in eine Schüssel geben. Gauda dazu reiben, Créme frâiche unterheben. Alles gründlich, aber vorsichtig mischen.

4. Zuletzt frische Kräuter falls erforderlich waschen und fein hacken. Den Salat mit den Kräutern und Salz abschmecken.

5. Vor dem Servieren den Salat im Kühlschrank für circa 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Alternativ zu der Créme frâiche Sauerrahm oder Joghurt in dem Käsesalat mit Schinken verarbeiten.