



Herbstsalat mit Brombeeren, Äpfel und Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Weißkohl (ca. 1000g)
- 1 Stück Zitrone
- 3 Stück Äpfel
- 1 Hand voll Brombeeren
- 100 g Blauschimmelkäse (Wolpertinger)
- 2 Scheiben Vollkorntoast
- 1 Hand voll Walnüsse
- 1 EL Essig
- 3 EL Walnussöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Den Weißkohl fein reiben und mit Zitronensaft vermischen. 2 ½ Äpfel, Brombeeren und den Käse würfeln. Danach alles gut vermengen. Für die Marinade den Essig mit Öl und den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Zucker) mischen und den Apfelrest hineinreiben. Jetzt mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Den Vollkorntoast würfeln und in Butterschmalz anbraten, mit den Nüssen über den Salat streuen.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de