



Herstellung von altem holländischem Käsesalat



Zutaten

- 200 g Henri Willig Kekskäse extra alt
- 8 Esslöffel Mayonnaise
- 8 Esslöffel Sojaquark ungesüßt
- 2 Teelöffel grober Senf
- 4 bis 4 Esslöffel Honig
- 10 g frischer Dill (fein gehackt)

Zubereitungsmethode Holländischer Reifkäse-Salat

Entdecken Sie, wie einfach es ist, einen köstlichen alten Käsesalat selbst zu machen! Dieses Rezept eignet sich perfekt für Brunch, Mittagessen oder als Vorspeise und ist innerhalb von 10 Minuten auf dem Tisch. Mit einer Mischung aus reichhaltigem altem Käse, frischer Mayonnaise, Sojaquark, Senf, Honig und Dill kreieren Sie einen leckeren Salat, der allen schmeckt.

Vorbereitung

- 1: Den Käse in sehr kleine Würfel schneiden.
- 2: In einer Schüssel den Käse mit der Mayonnaise, dem Sojaquark, dem Senf, dem Honig und dem Dill vermischen. Abschmecken und nach Belieben mehr Honig und Senf hinzufügen. Soll der Salat etwas cremiger werden? Dann fügen Sie noch etwas Mayonnaise und Sojacurd hinzu.

Sind Sie bereit, Ihren eigenen holländischen Salat mit altem Käse zuzubereiten?

Dieser holländische Salat mit altem Käse ist perfekt für jede Gelegenheit und immer ein Hit! Experimentieren Sie ruhig mit den Zutaten, um ihm Ihre eigene Note zu geben. Teilen Sie Ihre Kreationen und genießen Sie Ihren selbstgemachten Käsesalat. Guten Appetit!