



Geräucherter Gouda-Mahlzeitensalat



Zutaten

- 200 g geräucherter Gouda-Käse
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Stangenbohnen
- 150 g (Baby-)Kastanienpilze
- 250 g Babykartoffeln
- 0.5 Kopfsalat (gewaschen)
- 1 Rote Zwiebel
- 3 baby-Gurken
- 100 g Kirschtomaten
- 8 Radieschen
- 1 Esslöffel Honig
- 0.5 Esslöffel Senf
- 10 ml Olivenöl
- 1 Schalotte
- Pfeffer und Salz

Ein überraschend reichhaltiger Salat mit einer rauchigen Note! Dieser Mahlzeitensalat kombiniert den vollen Geschmack von Smokey Gouda mit knackigem Gemüse, einem frischen Dressing und würzigen Akzenten. Leicht, aber sättigend - ideal zum Mittag- oder Abendessen.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 2: Einen mittelgroßen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Knoblauchzehen darin kochen.
- 3: Schneiden Sie die Babykartoffeln bei Bedarf in gleiche Teile.
- 4: Die Spitzen (oben und unten) der Haricots verts entfernen, dann halbieren.
- 5: Die Babykartoffeln etwa 7 Minuten lang bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abspülen, um ein Überkochen zu vermeiden.
- 6: Die Haricots verts etwa 6 Minuten lang bissfest kochen. Mit kaltem Wasser abspülen, um ein Überkochen zu vermeiden.
- 7: Den Smokey Gouda reiben.
- 8: Die Stiele der Champignons abschneiden und die Hohlräume mit dem geriebenen Käse füllen. Die Pilze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 12 Minuten grillen. Danach aus dem Ofen nehmen und eine Weile abkühlen lassen. So hat der geschmolzene Käse Gelegenheit, hart und knusprig zu werden.
- 9: Schneiden Sie das Gemüse für die Rohkost in kleine Stücke.
- 10: Honig, Senf, Olivenöl und gehackte Schalotte mit einem Schneebesen zu einem glatten Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 11: Das in Scheiben geschnittene rohe Gemüse, die Babykartoffeln und die Haricots verts mit dem Dressing mischen.
- 12: Den Kopfsalat auf dem Teller verteilen, mit dem vorbereiteten Salat belegen und mit den gefüllten Käsepilzen abschließen.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Wat is Henri Willig Smokey Gouda precies?

Smokey Gouda is een Goudse kaas met een zachte rooksmaak. Het geeft de salade een warme, hartige twist zonder te overheersen.

Wat kan ik toevoegen voor extra vulling?

Een honing-mosterd-, balsamico- of yoghurt-dressing past perfect bij de rokerige en romige smaken van Smokey Gouda.

Serveer- en variatietips:

- **Extra smaak:** Voeg avocado, geroosterde paprika of rode ui.
 - **Crunch:** Strooi walnoten, peccannoten of geroosterde pitten in de salade.
 - **Gegrilde tomaatjes:** Vervang de cherrytomaten door gegrilde tomaatjes voor een diepere smaak.
-