

Käsesalat mit Paprika - schnell & einfach

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Käse (z.B. Gouda, Grünländer oder Emmentaler)
- ½ Zwiebel
- 2 Paprika (gern bunt gemischt)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch oder eine TK-Mischung)
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Käsesalat selber machen - so gehts:

1. Schneide den Käse in kleine Würfel und gib ihn in eine Schüssel.
2. Wasche die Paprika und schäle die Zwiebel. Schneide sie in sehr kleine Würfel. Mische die Käsewürfel mit den Gemüsewürfeln.
3. Gib das Öl hinzu und würze den Salat mit Salz und Pfeffer.
4. Lass den Käsesalat im Kühlschrank bis zum Servieren durchziehen.

Der Käsesalat hält sich gut verpackt in einer Dose für etwa 5 Tage im Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

