

# Käsesalat mit Äpfeln

## Zutaten | 4 Portionen

200 g	Emmentaler
300 g	Äpfel
2 EL	Essig
1 mittelgroße	Zwiebel
125 ml	Mayonnaise
8-10 EL	Milch
2 EL gehackte	Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)
50 g	Walnüsse

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Äpfel waschen, ggf. schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stifte schneiden.
- Käse ebenfalls in Stifte der gleichen Größe schneiden.
- Beides in eine Schüssel geben und mit dem Essig marinieren.
- Die Zwiebel fein hacken.
- Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- In einer kleinen Rührschüssel Mayonnaise, Milch und die gehackten Kräuter zu einer Sauce verrühren.
- Die Sauce über die Apfel-Käsemischung geben, alles vorsichtig miteinander vermengen und durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit den Walnüssen verzieren.

## Tipp:

Tauschen Sie Emmentaler je nach eigenen Vorlieben gegen andere Schnitt- oder Hartkäsesorten aus.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 264 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
605 kcal	52 g	15,6 g	19,3 g	804 mg