

Käsesalat „Klaudia“

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Frischkäse
2 EL	Mayonnaise
4 EL	Milch
	Salz, Pfeffer
1 Dose	Mandarinen
1 Dose	Ananas in Stücken
2 EL	Zitronensaft
300 g	Gouda
200 g	Weintrauben, kernlos
50 g	Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Frischkäse, Mayonnaise und Milch in einer Schüssel gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Mandarinen und die Ananasstücke abgießen und den Saft auffangen.
- 1 Tasse von dem Obstsaft sowie den Zitronensaft unter die Frischkäse-Masse rühren.
- Den Käse in Würfel schneiden. Weintrauben waschen, halbieren und zusammen mit den Käsewürfeln, den Ananasstücken und den Mandarinen unter die Frischkäse-Masse heben.
- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten.
- Käsesalat in einer großen Schüssel oder in kleinen Schälchen anrichten und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 367 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
747 g	51.3 g	42.7 g	26.3 g	810 mg

