



Holländischer reifer Käsesalat



Zutaten

- 200 gr Henri Willig Koekaas Extra Oud
- 8 Esslöffel Mayonnaise
- 8 Esslöffel Sojaquark ungesüßt
- 2 Teelöffel grober Senf
- 4 Esslöffel Honig
- 10 gr frischer Dill (fein gehackt)

Entdecken Sie, wie einfach es ist, einen köstlichen Salat mit gereiftem Käse selbst herzustellen! 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.

Was ist der Unterschied zwischen altem Käse und jungem Käse?

Wie Sie vielleicht wissen, liegt der größte Unterschied in der Reifezeit. Die Reifezeit eines Käses bestimmt seinen Geschmack, seine Textur und seine Farbe. Bei jungem Käse reift der Käse etwa 4 Wochen lang, der Geschmack ist weich, mild und cremig. Bei altem Käse reift der Käse 10 bis 12 Monate, der Geschmack ist härter und hat einen stark würzigen und salzigen Geschmack.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Fruchtige Variante:** Fügen Sie Birnen-, Apfel- oder Weintraubenstücke für einen süßen Kontrast hinzu.
- **Nüsse:** Fügen Sie Nüsse für einen köstlichen Knack hinzu. Denken Sie an Walnüsse, Haselnüsse oder Pekannüsse für einen tollen herzhaften Geschmack.
- **Extrawürze:** Sie suchen nach einem etwas würzigeren Biss? Geben Sie Rucola, rote Zwiebeln oder Rettich in den Salat.

Dieses Rezept wurde von [@courgetticonfetti](#) in Auftrag gegeben .
