




Erdbeer-Paprika-Salat mit Käse & Joghurt-Balsamico-Dressing

 4 PERSONEN

 20 MIN

 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 250 g Erdbeeren
- 3 Paprika
- 150 g **Unsere Käsescheiben Butterkäse**
- 1 Salatkopf, z. B. Romana, Radicchio
- 300 g **Unser Joghurt mild**
- Salz, grober Pfeffer
- weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

- 1** Den Salat waschen und verlesen. Erdbeeren und Paprikas waschen und in dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. **Unsere Käsescheiben Butterkäse** in Streifen schneiden. Alles vermischen und auf vier Gläser verteilen.
- 2** **Unser Joghurt mild** mit einem Schuss Balsamico-Essig, einer Prise Salz und grobem Pfeffer vermischen. Kurz vor dem Servieren über die Salate verteilen. Dazu passt Baguette oder Ciabatta.



Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de