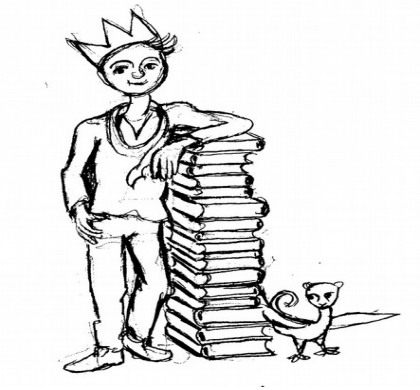

Kräftiger Taufkirchener Apfel

Zutaten für 1 Portion: 80 gr. Gouda, 50 gr. Leberkäse, 2 Cornichons, 1 Apfel geschält, 1 Apfel ungeschält, Petersilie

Für die Salatsauce: 2 Esslöffel Sahne, wenig Zitronensaft, 1 Esslöffel Salatöl, 1/2 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Salatblatt

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, 2 Schüsseln, 1 Schäler, 1 Zitronenpresse, 1 Esslöffel, 1 Teelöffel, 1 kleinen Teller

Für die Salatsauce:
Die flüssigen Zutaten in einer Schüssel verrühren, bis die Zutaten dickflüssig werden. Erst dann würzen !

Für den Apfel:
Den Käse, die Gurken und den Leberkäse in feine Streifen schneiden. Einen Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien.
Dann ebenfalls in feine Streifen schneiden und alles mit der Salatsauce vermischen.
Den zweiten Apfel halbieren und aushöhlen. Das Salatblatt auf einen Teller legen und den ausgehöhlten Apfel darauf anrichten.
Nun mit dem angemachten Salat füllen und mit der Petersilie garnieren.

Dazu passt eine Brezel und ein Glas Zitronenwasser
Den Leberkäse kann man durch Putenbrust ersetzen