

BAYERISCHER LEBERKÄSE SALAT IM GLAS

MIT RADI & ROTE BEETE

FÜR 1 PERSON / GLAS



Zutaten Salat

50 g Houdek Leberkäse fein
1 Handvoll Weißkraut
1 kleine frische rote Beete Knolle
50 g Ziegen - Hartkäse
50 g Rettich (Radi)

Zutaten Dressing

1 EL süßer Senf
2 EL Balsamico Bianco
4 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
Salz, Pfeffer

1 Glas mit Schraubverschluss (ca. 475 ml)

Zubereitung

1. Weißkraut und Leberkäse in sehr feine, Streifen schneiden.
2. Rote Beete und Radi mit einem Spiralschneider in feine Spiralen schneiden. Alternativ, mit der Küchenmaschine zerkleinern oder sehr fein hacken.
3. Den Ziegenkäse mit einer Reibe grob raspeln
4. Das Dressing im Glas anmischen
5. Nun geht es ans Schichten: Nacheinander auf das Dressing Weißkraut, rote Beete, Käse und Leberkäse schichten. Den Radi oben drauf drapieren. Mit Petersilie garnieren.
6. Das Glas verschließen und (ggfs. über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Verzehr den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und mit dem Dressing mischen.

