

ZUCCHINI LEBERKÄSE SALAT IM GLAS

MIT BERGKÄSE & KARTOFFELSPIRALEN

FÜR 1 PERSON / GLAS



Zutaten Salat

50 g Houdek Leberkäse Chili
1 Karotte
1/2 Zucchini
50 g Bergkäse
1 Frühlingszwiebel
2 Kartoffeln, geschält
Rapsöl
Chilisalz

Zutaten Dressing

1/2 TL Honig
1 EL Balsamico Bianco
2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
1/2 TL Senf
Salz, Pfeffer

1 großes Glas mit Schraubverschluss (ca. 950 ml)

Zubereitung

1. Leberkäse in feine Streifen schneiden.
2. Kartoffeln, Zucchini und Karotte mit einem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Alternativ die Kartoffeln mit einem Schäler in Streifen schneiden und die Zucchini und Karotte raspeln.
3. Die Kartoffelspiralen in Öl anbraten bis sie leicht braun und kross werden. Mit Chilisalz bestreuen.
4. Bergkäse in grobe Raspel hobeln, Frühlingszwiebel putzen und in dünne Röllchen schneiden.
5. Fürs Dressing alle Zutaten im Glas zusammenmischen.
6. Nun geht's ans Schichten: Nacheinander Karotten, Zucchini, Käse, Leberkäse und Frühlingszwiebeln ins Glas schichten. Mit den Kartoffelspiralen abschließen.
7. Das Glas verschließen und (ggfs. über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
8. Zum Verzehr den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und mit dem Dressing mischen.

