

Käse-Trauben-Salat für 4 Personen



300 g Gouda
1 Eisbergsalat

100 g Weintrauben

8 El. Condimento Bianco
4 El. Olivenöl
Meersalz
Pfeffer
Zucker

in gleichgroße Würfel schneiden.
in Blätter teilen. Unter fließend kaltem Wasser abbrausen
und trocken schleudern. Die Blätter anschließend in
mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen.
waschen, abtropfen lassen und halbieren. Mit einem spitzen
Messer die Kerne aus dem Fruchtfleisch entfernen. Aus
und
eine Marinade rühren und mit
und dem
sowie
abschmecken.
Den Eisbergsalat auf Tellern anrichten. Käsewürfel und
halbierte Trauben mischen, darauf geben und mit der
Vinaigrette beträufeln.