

Liebblingsgericht 4 von Felicitas Bortum: Camembert-Salat mit Apfel-Meerrettich-Dressing als Grillbeilage

Zutaten:

200 g Camembert (45 Prozent F. i. Tr.)
1 Becher Naturjoghurt (150 g)
halber Apfel (süß-säuerlich, zum Beispiel Braeburn)
1 EL frischer Zitronensaft
1 Frühlingszwiebel
2 EL Meerrettichpaste aus dem Glas (mild oder scharf,
je nach Wunsch)
1 EL Himbeeressig
1 EL neutrales Öl
1 TL Honig
frische Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Halben Apfel mit Schale fein reiben und direkt mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Geriebenen, marinierten Apfel mit Joghurt, Himbeeressig, Meerrettichpaste, Honig, Pfeffer und Salz vermengen. Frühlingszwiebel fein schneiden und Petersilie hacken. Beides mit dem Öl zufügen. Alles zu einer cremigen Masse verrühren. Camembert in Würfel schneiden und mit dem Dressing vermischen. Nochmal abschmecken.

Fertig ist der würzig-fruchtige Camembert-Salat mit Apfel-Meerrettich-Dressing! Er ist eine tolle Grillbeilage und passt super zu gegrilltem Fleisch oder Fisch und/oder knusprigem Baguette.

Das Rezept ist für zwei bis drei Personen. Für mehr rechne die Menge der Zutaten einfach entsprechend hoch.