



Gäseböleli mit Gartensalat und Appenzeller Ziegenkäsedressing (Vorspeise)

Buntes Durcheinander von Salaten, Kräutern und Blüten
Marinierte Ziegenkäsekugeln «Gäseböleli»

Dressing

70g Appenzeller Ziegenfrischkäse nature
40ml Joghurt Nature
4EL Olivenöl
2EL Sherryessig
Kräuter gehackt nach Belieben
Salz und frisch gemahlener Pfeffer (1 Prise Zucker)

Alles zusammen gut verrühren und abschmecken. Passend zu Salaten aus rohem oder gekochtem Gemüse. Sollte die Sauce zu dick sein, kann diese mit Milch verfeinert werden bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Salat mit dem Dressing marinieren und mit den Käsekugeln garnieren.

Das Dressing kann nach Belieben geschmacklich abgeändert werden:

- Apfel-Baumnuss-Sauce: Sherryessig durch Apfelessig ersetzen und 4 EL geschälte Apfelstücke mitmixen, 50g Olivenöl durch Baumnussöl ersetzen.
- Bärlauch: Dem Grundrezept vor dem Mixen eine Handvoll gehackten frischen Bärlauch begeben.