

Bayerischer Limburger-Salat



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Den Limburger in der Mitte teilen, danach in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, Knoblauch klein hacken und zu dem Limburger geben.
2. Für das Dressing Olivenöl, Essig, Kümmel, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer vermischen, auf den Limburger geben und marinieren. Den Limburgersalat auf einem Rucolabett servieren.

Tipp:

Als Beilage eignet sich hervorragend ein kräftiges Bauernbrot.

Zutaten



- 200g **GOLDSTEIG Limburger**
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Kümmel
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Handvoll Rucola
- Salz
- Pfeffer

Als Beilage:

- Bauernbrot