

Gemischter Salat mit Cantal

Zutaten für 6 Personen

300g gemischter Salat
100g Cantal
20 Kirchtomaten
2 EL gehackte Kräuter
1 TL starkes Senf
1 EL Balsamischer Essig
4 EL Oliven Öl mit Zitronen Saft
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten in 2 Stücke schneiden.
Den Cantal in Lamellen mit einem Schalmesser schneiden.
In eine Schüssel, das Senf, das Essig, das Öl und die Kräuter mischen.
Salzen und pfeffern. Auf den Salat die Tomaten und der Cantal Legen.
Mischen und sofort servieren.

Salade mixte au cantal

Pour 6 personnes

300grs de salade mixte
100grs de cantal
20 tomates cerise
2 cuillerées à soupe d'herbes hachées
1 cuillerée à café de moutarde forte
1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive au citron
Sel, poivre.

Préparation

Coupez les tomates en deux. Coupez le cantal en lamelles à l'aide d'un économiseur.

Dans un saladier, mélangez la moutarde, le vinaigre, l'huile et les herbes. Salez, poivrez.

Déposez dessus la salade, les tomates et le cantal.

Mélangez et servez aussitôt.

Salatka z różnych gatunków sałat z serem cantal

Składniki dla 6 osób

300 g mieszanki sałat
100 g sera cantal
20 pomidorów koktajlowych
2 łyżki posiekanych ziół
1 łyżeczka mocnej musztardy
1 łyżka octu winnego
4 łyżki oliwy z cytryną
Sól pieprz

Przygotowanie

Pokroić pomidory na połówki, ser na cieniutkie plasterki. W misce wymieszać musztardę ocet winny, olej i zioła. Posolić, popieprzyć. Połączyć sałatę, pomidory i ser. Wymieszać.

Potrawa gotowa do podania.