

## Käsesalat mit Paprika - schnell & einfach

### Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Käse (z.B. Gouda, Grünländer oder Emmentaler)
- ½ Zwiebel (klein)
- 3 Paprikaschoten (je ½ rote, gelbe und grüne)
- 1 EL Öl
- 1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch oder eine TK-Mischung)
- Salz
- Pfeffer



### Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

### Käsesalat selber machen - so gehts:

1. Schneide den Käse in kleine Würfel und gib ihn in eine Schüssel.
2. Wasche die Paprikaschoten und schäle die Zwiebel.
3. Schneide alles in sehr kleine Würfel.
4. Mische die Käsewürfel mit den Gemüsewürfeln.
5. Gib das Öl hinzu und würze den Salat mit Salz und Pfeffer.
6. Lasse ihn für mindestens 6 Stunden durchziehen.

Der Käsesalat hält sich gut verpackt in einer Dose für etwa 5 Tage im Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

