Romadur mit mariniertem Gemüse und Radieschen-Vinaigrette

Zutaten (für vier Personen)

500 g Romadur

je 80 g feine Streifen von Karotten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Rettich
150 ml Spargelfond oder Gemüsebrühe
Saft von 1 Zitrone
2 EL Olivenöl
2 EL Schnittlauchröllchen

8 gehobelte Radieschen
3 EL Obstessig
3 EL Olivenöl
60 g feine Zwiebelwürfel
Salz, Pfeffer

Beilage:
8 Scheiben Walnussbrot

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Vom Romadur die Rotschmiere etwas abkratzen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Glasplatte oder flachem Teller rundum auflegen, dabei die Mitte für die marinierten Gemüse frei lassen.
Streifen von Karotten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Rettich in einer Schüssel gut vermengen, mit etwas Spargelfond oder Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauchröllchen unterheben, alles kurz marinieren lassen.
Feine Zwiebelwürfel mit gehobelten Radieschen in einer Schüssel vermischen. Obstessig und Olivenöl zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, alles mischen. Marinierte Gemüsestreifen in die Tellermitte geben, mit der Pfeffermühle nochmals darüber gehen.
Radieschen-Vinaigrette über dem Romadur verteilen. Walnussbrot mit anlegen.

Nährwerte pro Person

744 kcal - 34 g Fett - 46 g Eiweiß - 53 g Kohlenhydrate - 4,4 BE
Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.