



Waldviertler Goaßkas - Salat mit Graumohn und  
Peppersweet Chutney



*Zutaten für 4 Portionen*

360 g Waldviertler Goaßkas (3 Pkg)

150 g Peppersweet Chutney

2 EL Apfelessig

4 EL Mohnöl

Prise Zucker

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

1 TL Honig

1 EL Waldviertler Graumohn



### *Zubereitung*

Waldviertler Goaßkas würfelig schneiden. Aus Apfelessig, Mohnöl, Zucker, Honig und Salz eine Marinade anrühren.

Waldviertler Goaßkas und Dressing gut vermischen und mindesten 20 Minuten kühl stellen.

Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Zwiebelscheiben auf einem Teller auflegen, Waldviertler Goaßkas mittig darauf anrichten und mit etwas Pfeffer bestreuen. Das Peppersweet Chutney dekorativ in der Mitte platzieren, Salat mit Mohn berieseln und servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊