



# Graukäse con insalata di campo e pomodori

Per 4 persone

## Ingredienti

400g di Graukäse a pasta compatta  
di pomodori  
200g di pomodorini  
8 di insalata di campo  
120g Sale  
Pepe macinato

## Condimento

20ml di aceto  
60ml di olio d'oliva

## Preparazione

Tagliare il Graukäse a fette. Lavare i pomodori e tagliarli a spicchi. Dividere i pomodorini a metà con un coltello. Pulire e lavare l'insalata di campo.

Per il condimento, insaporire l'aceto con sale e pepe e mescolare l'olio d'oliva.

Disporre il Graukäse nel piatto e guarnire con gli spicchi di pomodoro, i pomodorini e l'insalata di campo. Versare il condimento e servire.