Handkäs mit Musik



für 2 Personen

Zutaten

2 Päckchen (4 kleine Handkäse pro Pack), 2,5 mittelgroße Zwiebeln,
6 EL Essig, 12 EL Öl, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln
2. Käse in einen flachen Topf legen
3. Zwiebeln gleichmäßig auf dem Käse verteilen
4. schwarzem Pfeffer darüberstreuen
5. darüber Essig und Öl träufeln
6. nur eine Schicht Käse in ein Gefäß geben, damit sich Essig und Öl gleichmäßig verteilen können

Zeitbedarf

30 Minuten, aber 24 Stunden vor dem Verzehr vorbereiten und den Käse im Kühlen ziehen lassen.

dazu paßt

Brot mit Butter, Apfelwein