Rezept

Angemachter Graukäse

Ein Rezept von Angemachter Graukäse, am 28.04.2024

Zutaten

- **250 g** Graukäse (ersatzweise nicht durchgereifter Handkäse)
- **1** weiße Zwiebel
- **1 EL** Apfelessig
- Pfeffer
- **1 Bund** Radieschen
- **1** kleines Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch)
- **2 EL** mildes Olivenöl
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Graukäse in kleine Würfel schneiden oder zerbröckeln. Die Radieschen putzen und waschen, etwas Grün dranlassen. Nach Belieben 1 Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Zwiebel schälen und klein würfeln oder halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

2. Den Graukäse mit Kräutern und Zwiebel, nach Belieben Radieschenscheiben, Olivenöl und Essig vermischen. Vorsichtig mit Salz, reichlich mit Pfeffer würzen. Den angemachten Käse nach Belieben etwas durchziehen lassen.

3. Den Käse auf Tellerchen oder Holzbrettchen anrichten und mit den Radieschen garnieren. Salz und Pfeffermühle dazustellen.