

Rezept

## Handkäs' »mit Musik«

Ein Rezept von Handkäs' »mit Musik«, am 05.05.2024



© Einwanger, Klaus-Maria

### Zutaten

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>4</b> große Handkäse (Bauernhandkäse, Mainzer, je ca. 100 g) | <b>1 TL</b> Kümmel                  |
| <b>3 EL</b> Weißweinessig                                       | <b>2</b> milde Zwiebeln             |
| Salz  | <b>2 EL</b> trockener Weißwein      |
| <b>6 EL</b> neutrales Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)            | Pfeffer                             |
|   | <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

### Zubereitung

1. Die Handkäse in Schüsselchen oder auf kleinen tiefen Tellern anrichten und mit Kümmel bestreuen. Für die »Musik« die Zwiebeln schälen und nicht zu klein würfeln. In einer Schüssel den Essig mit Weißwein, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Das Öl mit einer Gabel unterschlagen und die Zwiebelwürfel untermischen.
- 
2. Die »Musik« über die Handkäse verteilen und das Paprikapulver darüberstreuen. Mit dunklem Bauernbrot, frischer Butter und Apfelwein oder herbem Riesling servieren.