

## Rezept

# Harzer im Zwiebel-Apfel-Essigsud

Ein Rezept von Harzer im Zwiebel-Apfel-Essigsud, am 12.08.2024

## Zutaten

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>125 g</b> kleine, runde Harzer Käse (z. B. Olmützer Quargel oder den größeren Harzer Käse, in mundgerechte Stücke geschnitten) | <b>1</b> rote Zwiebel                 |
| <b>1/2 TL</b> schwarze Pfefferkörner  | <b>1</b> kleiner säuerlicher Apfel    |
| <b>1/4 TL</b> Salz  | <b>1/4 TL</b> Kümmelkörner            |
|   | <b>75 ml</b> weißer Balsamico-Essig   |
|   | <b>1 EL</b> Raps- oder Sonnenblumenöl |

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die kleinen Käse in eine Schüssel legen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelstücke in Scheibchen schneiden, mit der Zwiebel zum Käse geben.
- 
2. Die Gewürze aufstreuen. Den Essig mit 100 ml Wasser und Salz verrühren. Die Mischung über die Zutaten in der Schüssel gießen und miteinander verrühren. Alles in ein breites Glas füllen und das Öl daraufgießen. Das Glas verschließen und den Käse über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.