



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger

## Handkäse in Apfelvinaigrette mit Dinkel-Gewürzcrackern

### ZUTATEN:

#### Handkäse mit Apfelvinaigrette:

4 kleine Handkäse  
1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten  
½ Bund Schnittlauch, in dünne Röllchen geschnitten  
½ süßen Apfel, in feine Würfelchen geschnitten  
50 ml Apfelessig  
50 ml Hanföl  
Salz, Pfeffer  
½ TL Senf  
2 EL geröstete und grob gehackte Cashewkerne

#### Dinkel-Gewürzcracker:

100 g Dinkelmehl Typ 630  
1 EL Hanföl  
Salz, Pfeffer  
1 EL Leinsamen geschrotet  
¼ TL Koriandersamen  
¼ TL Fenchelsamen  
¼ TL Bio-Zitronenabrieb  
eine Kardamomkapsel  
150 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

#### Handkäse mit Apfelvinaigrette:

Essig, Zwiebel- und Apfelwürfel, Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer, Senf, Öl und Cashewkerne verrühren und den Käse darin marinieren.

#### Dinkel-Gewürzcracker:

Koriander, Fenchel und Kardamom in einem Mörser fein zerstoßen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Hilfe einer Palette hauchdünn auf Backpapier verstreichen und im Ofen bei 140 °C backen. Die Teigplatte sollte knusprig und goldbraun sein. Je nach Ofen variiert die Backzeit