



hr1-DOLCE VITA

Aus der Hungener Käsescheune **Handkäs'-Tatar**

ZUTATEN

für 4 Personen

200 g Handkäse

½ rote Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

1-2 EL Schmand

Rapsöl

Essig

Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Den Handkäse vorzugsweise im Küchenmixer zerkleinern (alternativ mit einem scharfen Küchenmesser in kleine Würfel schneiden).

Die Zwiebel fein würfeln, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schmand verrühren.

Mit einem Schuss Essig und etwas Öl sowie Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passt ein rustikales Bauernbrot.