

Saurer Käs



Zutaten

- 2 rote Zwiebeln
- 4 Schönegger Heumilch-Kleinlimburger
(alternativ kann auch Heumilch-Stangenkäse oder Heumilch-Romadur verwendet werden)
- 3 EL Weißwein
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Kräutersenf
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
2. Kleinlimburger in Scheiben schneiden und anschließend beide Zutaten auf Teller oder Platten auslegen.
3. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und über den Käse und die Zwiebeln geben.
4. Anschließend mit Schnittlauch bestreuen und servieren

Tipp: Dazu passt eine Scheibe Schönegger Bauernbrot mit unserer Schönegger Almbutter.