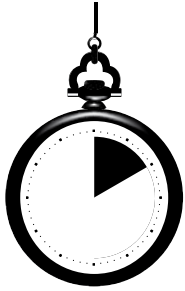


HANDKÄSE MIT FRISCHEM ESTRAGON

Zubereitungszeit
rund 10 Minuten



Zutaten (für vier Personen)

8 Stücke Handkäse gut durch gereift
5 EL Sonnenblumenöl
0,1 l. Apfelessig
0,1 l. Apfelsaft
0,1 l. Wasser
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer und frischen Estragon nach Geschmack

Öl, Essig, Saft und Wasser zusammen rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. So lange mit dem Schneebesen verrühren bis das Öl sich nicht mehr von der Masse abhebt. Den Sud über den Handkäse geben und mit frisch geschnittenen Zwiebeln und Estragon bestreuen.

Tipp: Den Handkäse schon einige Stunden vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen, damit er gut temperiert ist. Apfelspalten als Deko eignen sich gut.

Guten Appetit!



Empfohlen von:
Obsthof am Steinberg,
2. Preis 2002 beim Förderpreis Ökologischer Landbau,
www.FoerderpreisOekologischerLandbau.de
Alle Rezepte finden Sie auch zum Download auf www.biowoche.de