

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 06.09.2022

**Marinierter Käse mit Zwiebeln und Kartoffeln
Für 4 Personen**

Zutaten

Für die Kartoffeln:

800 g Kartoffeln, z. B. Drillinge
etwas Salz
2 EL Butterschmalz

Für den marinierten Käse:

400 g Käse (z.B. Backsteinkäse oder Harzer Käse)
2 Zwiebeln, rot
4 EL Rapsöl
8 EL Apfelessig
1 TL Dijon-Senf
1 TL Zucker
0,5 Bund Radieschen (ca. 4-5 Stück)
0,5 Bund Kerbel
etwas Kümmel, nach Belieben
etwas Salz



Zubereitung

1. Die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser weich garen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen.
2. Den Käse in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Radieschen abbrausen und fein hobeln oder schneiden. Kerbel abbrausen und ebenfalls fein schneiden.
4. Essig, Senf, Salz und Zucker verrühren. Die Zwiebeln darin einlegen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen (je länger desto besser).
5. Öl unter die Zwiebeln mischen.
6. Für die Kartoffeln Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin ca. 3-4 Minuten goldbraun braten.
7. Käsescheiben auf einer Platte anrichten. Radieschen auf dem Käse verteilen.
8. Zwiebel-Vinaigrette darauf verteilen. Mit Kümmel und Kerbel bestreuen. Mit den Kartoffeln anrichten und servieren.