

# Feiner Handkäs

## Zutaten:

4 reife Handkäse  
0,1 l Sahne  
1 Zwiebel  
2 EL milder Senf  
1 EL gehackte Petersilie oder  
1 TL gehackter Liebstöckel  
Weißweinessig  
Pflanzenöl  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Senf, Essig, Öl und Sahne zu einer glatten Sauce verrühren. Zwiebelwürfel und frisch gehackte Kräuter unterheben. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils 2 Stück Handkäse auf einen Teller legen und die Sauce darüber geben. Das Gericht mit frischem Liebstöckel oder Blattpetersilie garnieren.

Druck-Version

