



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Bauernteller Saurer Käs mit St. Mang Limburger 40%

 20 Minuten  4 Portionen  Einfach



Zutaten

2 St. Mang Limburger 40%
2 EL Balsamicoessig weiß
4 EL Wasser
3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
½ Bund Schnittlauch
2 Lauchzwiebeln
Paprikapulver
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Den Limburger in gleichmäßig große Scheiben schneiden und in eine flache Schale geben.
2. Essig, Öl sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing anrühren und über den Käse geben. Das Paprikapulver über den Limburger stäuben. Anschließend den Schnittlauch und die Lauchzwiebel schneiden und über dem Käse verteilen.
3. Vor dem Servieren sollte der Bauernteller noch einige Minuten durchziehen.
4. Zum Sauren Käs passen geröstete Bauernbrotscheiben, Butte und ein sommerlicher Weißwein hervorragend.

