

Handkäse - Tatar bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Stück Handkäse (2 Rollen a 4 Stück, z.B. von ALDI), 1 mittelgroße Zwiebel, 200 gr saure Sahne, 1 gehäufte Teelöffel Senf (mittelscharf, eventuell mehr), 2 Teelöffel Sonnenblumenöl (eventuell mehr), Salz, Pfeffer, nach Belieben Kümmel.

Die Zubereitung:

Handkäse in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Beides in eine Schüssel geben.

Aus saurer Sahne, Senf, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und diese ebenfalls in die Schüssel geben. Alles miteinander vermengen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Mit frischen Bauernbrot servieren.

Nach Belieben noch mit Kümmel bestreuen.