

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

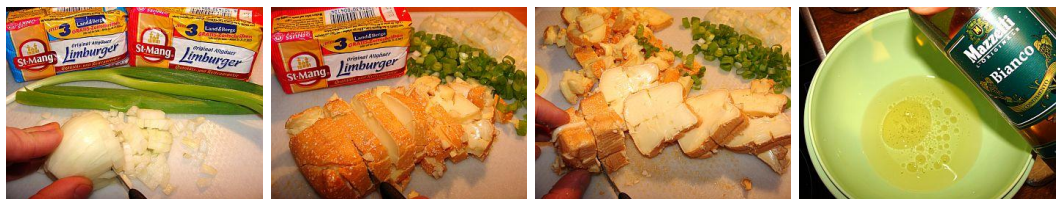
Limburger Käse mit Musik

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 2 Päckchen durchgereiften Limburger-Käse (400 g), 1 Zwiebel, Salz,
- 1 Lauchzwiebel, 200 ml Sonnenblumenöl, 5 EL weißer Balsamico,
- frischer schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, 2 TL ganze Kümmel

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Lauchzwiebel in Ringe, Käse in Stücke schneiden.



2. In einer verschließbaren Schüssel aus Balsamico-Essig, Öl, Salz u. Pfeffer eine Marinade rühren.



3. Käse hineingeben, mit den Zwiebeln, Kümmel u. Paprikapulver vermengen. Alles verrühren u. verschlossen mind. 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen (Am besten über Nacht). Immer wieder mal umrühren. Frisches Bauernbrot zum Käse reichen.



Tipp des Chaoten: Vorsicht, hier besteht Poobgsgefahr!!! ☺

