



Das kasKistl Rezept

Eingelegter Schafkäse mit Frühlingsalat

Saison

Frühling, Sommer, Herbst

Zubereitungszeit

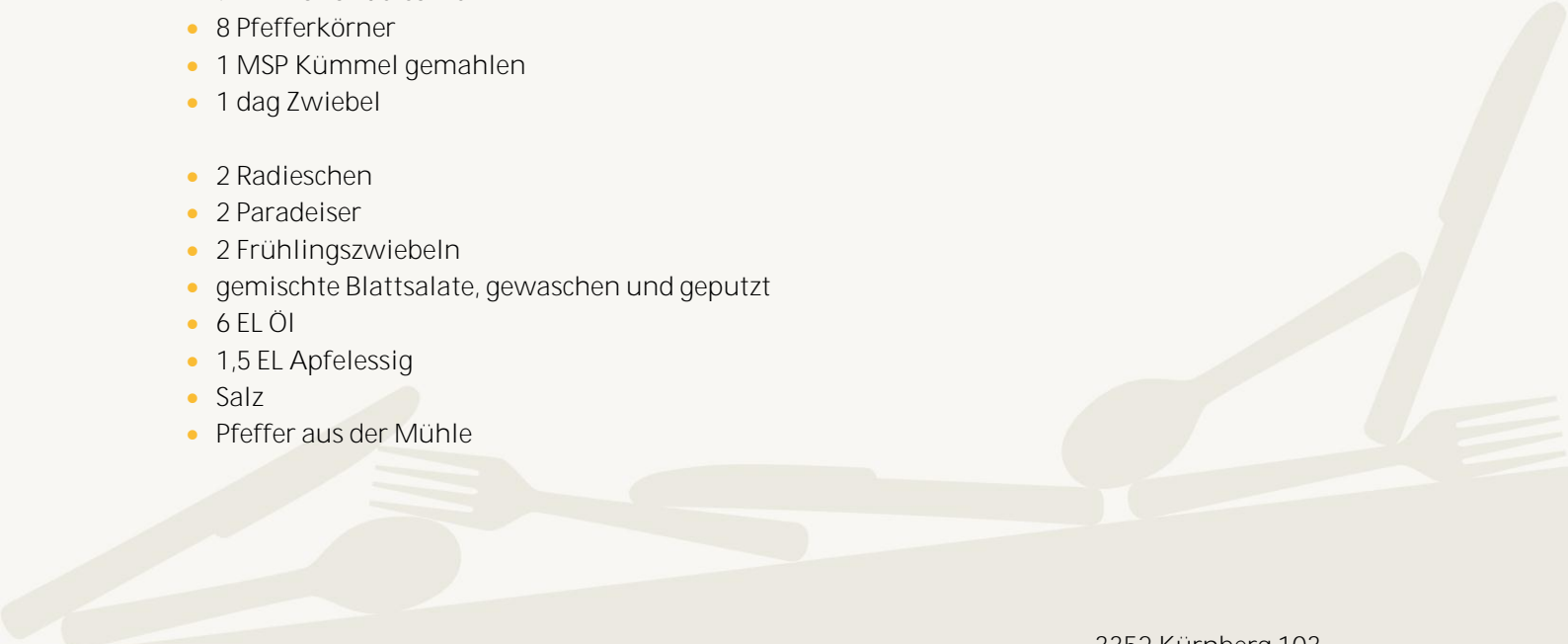
20 Minuten und 2 Tage Einlegezeit

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

- 30 dag [Schaffrischkäse-Rolle](#) oder 2 [Schafkäsegupferl](#)
- ¼ l Öl
- ¼ KL Thymian getrocknet
- ¼ KL Rosmarin getrocknet
- ¼ KL Oregano getrocknet
- ¼ KL Estragon getrocknet
- ¼ KL Koriandersamen
- 8 Pfefferkörner
- 1 MSP Kümmel gemahlen
- 1 dag Zwiebel

- 2 Radieschen
- 2 Paradeiser
- 2 Frühlingszwiebeln
- gemischte Blattsalate, gewaschen und geputzt
- 6 EL Öl
- 1,5 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



3352 Kürnberg 103

Telefon 07252/30 492

Mobil 0650/215 65 15

Fax 07252/30 492-4

office@kaskistl.at

www.kaskistl.at



Das kasKistl Rezept

Zubereitung Eingelegter Schafkäse in Frühlingsalat

Schaffrischkäse-Rolle in Scheiben schneiden oder Schafkäsegupferln halbieren und jede Hälfte vorsichtig dritteln. Käsestücke in ein flaches Gefäß legen. Das Öl mit Kräutern, Gewürzen und grob gehackter Zwiebel vermengen und den Käse damit übergießen. Der Käse soll mit Öl bedeckt sein. Käse zugedeckt etwa 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paradeiser waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, dunkelgrüne Enden entfernen und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Blattsalate mit Radieschen, Paradeisern und Zwiebelringen vermengen. Öl mit Essig verrühren, salzen, pfeffern, den Salat damit marinieren und anrichten. Die Käsestücke vorsichtig aus der Marinade heben, abtropfen lassen und auf dem Salat anrichten.

Mahlzeit!

