



Roter Hahn

VORSPEISE

Käseplatte mit Essig-Dip

Würziger Graukäse in Kombination mit fruchtigem Apfel-Himbeeressig. Dazu empfiehlt sich bruchhartes Schüttelbrot mit frischer Bauernbutter.



Zutaten

4 PERSONEN 15 MIN.

300 g	Graukäse
1	rote Zwiebel (Tropea)
	Salzkristalle (Fior di Sale)
	Pfeffer
4 EL	Apfel-Himbeeressig
	frische Petersilie
	etwas Schüttelbrot
4 EL	Butter

Zubereitung - Käseplatte mit Essig-Dip

1. Den Graukäse in dicke Scheiben schneiden, fächerförmig auf einem Teller anrichten und mit dünnen Zwiebelringen belegen.
2. Den Tellerrand mit je einem Streifen Salzkristallen, frisch gemahlenem Pfeffer und Apfel-Himbeeressig sowie etwas Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht

www.roterhahn.it