

Original Appenzeller Käsesalat

Das ist die ursprüngliche Version des Appenzeller Käsesalats, d.h. ohne zusätzliches Beiwerk. Es stammt von meinen Appenzeller Urgroßeltern und ist zwar einfach aber authentisch.

Wer mag, kann aber gern Apfelschnitze, halbierte Weintrauben und Walnüsse dazu geben.

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1. 300g Appenzeller (rezent)
2. 1 Zwiebel
3. 1 Bund Schnittlauch
4. 3 Esslöffel Öl
5. 1 Esslöffel Essig
6. Ein wenig Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Käse in sehr feine Scheibchen schneiden (so 2x2cm groß, ca. 1-2mm dünn).
2. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
3. Schnittlauch mit einer Schere in kleine Stücke schneiden.
4. Öl, Essig und etwas Pfeffer gut mischen.
5. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und eine Stunde ziehen lassen. Ab und zu umrühren, fertig.
6. Ab in den Backofen: mittig, bei 250 Grad Unter-/Oberhitze für 10-15 Minuten

Tipp:

Zum Appenzeller Käsesalat passt am besten ein Stück Bauernbrot. 😊