

Harzer Käsesalat

Zutaten

1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Sonnenblumenöl
 1 EL Senf
 Salz, Pfeffer
 Paprika, edelsüß
 1 Prise Zucker
 200 g Harzer Käse
 Einige Salatblätter
 Schnittlauch
 Radieschen

Zubereitung

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch häuten und klein schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Öl und Senf vermengen, mit Salz, Pfeffer, Paprika und 1 Prise Zucker pikant abschmecken.

Den Käse in Würfel schneiden und unterheben. Etwas durchziehen lassen. Auf Salatblättern anrichten und mit Schnittlauchröllchen und Radieschenvierteln garnieren.



Variante: Der Käsesalat kann auch mit marinierten Zwiebelringen angerichtet werden: 1 bis 2 geschälte Zwiebeln in Ringe oder Halbringe schneiden, salzen und mit etwas Essig und Öl anmachen. Dafür nutzt man am einfachsten ein kleines Schraubdeckelglas. Durch mehrfaches Schütteln erhält man feinwürzige Zwiebelringe. Im Kühlschrank können sie so auch 1 bis 2 Tage aufbewahrt werden.

Für „Handkäs“ mit Musik“ wird der Harzer Roller nur in Scheiben geschnitten und auf gebuttertem Schwarzbrot oder Mischbrot (Graubrot) mit Kümmel und reichlich marinierten Zwiebelringen angerichtet.