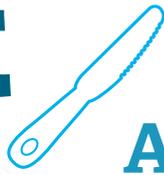


# Rezept



## Handkäs' mit Apfel-Walnuss-Musik

### Zutaten für 5 Personen:

- 5 „Odenwälder Frühstückskäse“ à 100g
- 1 großer Apfel
- 120 g rote Zwiebeln
- 120 g gehackte Walnüsse, mittelgrob gehackt
- 5 EL Apfelessig
- 5 EL Walnussöl
- Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker

### ZUBEREITUNG

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel mit Schale in Würfel schneiden. Apfel- und Zwiebelwürfel mit Apfelessig und Walnussöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Anrichten die Apfel-Musik über den angerichteten Käsen verteilen und die Walnüsse darüber streuen.

Die Walnüsse können gerne zuvor angeröstet werden.

Dazu schmeckt Odenwälder Kartoffelbrot, ein Reichelsheimer Apfelwein oder ein trockener Weißwein.

