

# Rezept



## Zutaten (für 4 Personen)

4 „Hüttenthaler“ (Weichkäse Münsterart 45 %) à 100 g  
oder

4 „Odenwälder Frühstückskäse“ à 100 g

100 g Apfelwürfel

120 g Zwiebelwürfel

100 g gehackte Walnüsse, mittelgrob gehackt

4 EL Apfelessig

4 EL Walnussöl

Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker



## Handkäs' mit Apfelmusik

## So wird's gemacht

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.