

Handkäse mit Linsen - Apfel - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafte, hessische, Handkäse Variante, hm...lecker

Zutaten

- 250 g Harzer Käse
- 100 g kleine Berglinsen, gewaschen
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel, klein gewürfelt
- 2 El Tomatenwürfel
- Etwas Gemüsebrühe
- 150 ml Cidre
- 5 El Apfelessig
- 5 - 6 El Sonnenblumenöl
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Je 2 El gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, eine Prise Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

1 Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, die Linsen dazu geben und mit der Gemüsebrühe bedecken; ca. 20 min. kernig kochen, abgießen.

Schritt2

1 Zwiebel mit den Apfelwürfeln anschwitzen und mit etwas Zucker bestreuen. Mit dem Cidre und dem Apfelessig ablöschen, kurz mit den Linsen aufkochen lassen.

Schritt3

Abkühlen, die Kräuter und Tomatenwürfel zufügen, nachschmecken, erst jetzt das Öl verrühren.

Schritt4

Den Harzer Käse einmal waagrecht halbieren und staffelförmig in eine Schüssel legen; mit der Vinaigretten marinieren.

Schritt5

Dazu schmeckt ein knuspriges Bauernbrot und gesalzene Landbutter.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** herzhaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/handkaese-mit-linsen-apfel-vinaigrette/>