

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT ZITRONENSALAT



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
- 2 Zitronen
- Balsamico-Essig
- Olivenöl (oder Nussöl)
- Salz und Pfeffer
- Pudrzucker zum Abschmecken
- 2 Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Zitronen großzügig schälen, filetieren, den Saft separat auffangen, die Filets in eine kleine Schüssel geben. 1 TL Balsamico-Essig und 2 EL Öl dazugeben und vermischen, mit etwas Salz, Pfeffer, Pudrzucker abschmecken, evtl. zum Ausgleichen den aufgefangenen Zitronensaft nutzen.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, dazugeben, nochmals vermischen. Auf einem Teller anrichten. Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden und daneben fächerförmig anrichten. Dazu frisches, wenn möglich noch warmes Weißbrot reichen.

Alternativ:
Ganz zum Schluss ein wenig fein gehacktes Basilikum in den Zitronensalat geben.