

06. Vorspeisen & Tapas

Handkäsetatar - hessische Tapas [Nr.321]

Menge: Für 4 Personen

Zutaten:

200 g	Handkäse mit Kümmel
½ kleine	Zwiebel
1 EL	Schnittlauch (TK oder frisch)
100 g	saure Sahne
50 g	Schmand
1 TL	Senf, mittelscharf
1 Spritzer	Zitronensaft
	Wasser
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
1 TL	Kümmel

**Zubereitung:**

-
1. Handkäse und die Zwiebel fein würfeln
 2. Saure Sahne mit Schmand, Senf, Zitronensaft, ein paar EL Wasser und den Gewürzen verrühren.
 3. Schnittlauch in feine Ringe schneiden
 4. Zwiebel-, Handkäsewürfel und Schnittlauch-Ringe hinzugeben.
 5. Alles gut verrühren und mehrere Stunden (min. 4 Stunden) im Kühlschrank in einer verschlossenen Schüssel ziehen lassen.
 6. Am besten alle paar Stunden erneut 1 - 2 EL Wasser hinzugeben und die Masse verrühren.
 7. Kurz vor dem Servieren nochmals 1- 2 EL Wasser in die Masse rühren, damit sie eine cremige Konsistenz behält.



Schmeckt sehr gut auf frischem Brot oder Brötchen, dazu „en gesprizte Ebbelwoi“ oder Weißwein.