

03. Salate

Handkäsesalat mit Apfel und Walnüssen [Nr.322]

Menge: Für 4 Personen

Zutaten:

400 g	Handkäse mit und ohne Kümmel, reif (ca. 2 Packungen)
2 Stck.	Apfel, süß oder säuerlich - nach Geschmack
2 Stck.	Zwiebeln, rot
1 Bund	Schnittlauch
6 EL	Apfelessig
10 EL	Öl, neutrales
100 g	Walnüsse oder Kürbiskerne
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer, frisch gemahlen

**Zubereitung:**

-
1. Die Zwiebel in Würfel schneiden und kurz in der Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten, dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.
 2. Den Handkäse sowie den Apfel in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
 3. Den Schnittlauch klein schneiden und mit den abgekühlten Zwiebeln ebenfalls in die Schüssel zu den Handkäse- und Apfelwürfeln geben.
 4. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl vermischen.
 5. Gerne eine Nacht in den Kühlschrank stellen, damit alles gut durchziehen kann - eine Stunde tut es aber auch.
 6. Kurz vor dem Servieren Walnüsse oder Kürbiskerne hinzufügen, noch einmal gut durchrühren



Dazu passt hervorragend ein Glas Apfelwein, sauer gespritzt oder pur.