

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit Zitronensalat



Zutaten für 4 Portionen:

2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss, Zimmertemperatur
2 Zitronen
Balsamico-Essig
Olivenöl oder Nussöl
Salz und Pfeffer
Puderzucker zum Abschmecken
2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

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

Tipp:

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

