



Handkäs mit Musik

 Zubereitung: 5 Minuten

 Gesamtzeit: 5 Minuten



Zutaten

- 400 g Handkäse (Harzer Käse)
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Schnittlauch (in 4 Teile schneiden)
- 4 EL Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauchzehe und Schnittlauch in den Mixtopf geben, **7 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Apfelessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugeben, **10 Sek./ Stufe 4** unterrühren
3. Handkäse in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und mit dem Spatel unterrühren. Anschließend abschmecken & servieren!