



# Marinierter Harzer Käse mit Honig



Leicht



15 Minuten + min. 30 Minuten Wartezeit

Seite 1

## Zutaten

Für 4 Personen

**2 EL BIHOPHAR Wabenquell Gebirgsblüten-  
Honig**

70 ml Weißweinessig

1 Zitrone

1 TL Senf - mittelscharf

150 ml Rapsöl

200 g Harzer Käse

1 Schalotte

1 Bd Schnittlauch

Zerstoßener Kümmel

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Sauerteig- oder Vollkornbrot mit Butter zum  
Anrichten



# Marinierter Harzer Käse mit Honig

 Leicht  15 Minuten + min. 30 Minuten Wartezeit

Seite 2

## Zubereitung

- 1** Für die Marinade den **BIHOPHAR Wabenquell Gebirgsblüten-Honig** in einer Schale mit Weißweinessig, dem Saft der Zitrone und dem Senf glattrühren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas zerstoßenem Kümmel abschmecken. Mit einem Schneebesen kräftig rühren und dabei in einem dünnen Strahl das Rapsöl hineinlaufen lassen.
- 2** Die Schalotte abziehen, von der Wurzel befreien und in sehr feine Würfel schneiden. Die Würfelchen in die Marinade rühren.
- 3** Den Harzer Käse horizontal halbieren und die Stücke ebenfalls in die Marinade legen. Mindestens eine halbe Stunde marinieren lassen, am besten über Nacht.
- 4** Zum Servieren den Käse auf Sauerteig- oder Vollkornbrot mit Butter legen, mit etwas Marinade beträufeln und mit feinen Schnittlauchröllchen bestreuen.