



Bauernteller – Saurer Käs mit original Allgäuer St. Mang Limburger



Zutaten (für 4 Portionen)

- 500g St. Mang Limburger
- 2 EL Balsamessig weiß
(Tipp: Aceto Balsamico Bianco)
- 4 EL Wasser
- 2-3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 Lauchzwiebeln



Zubereitung

1. Den St.Mang Limburger Käse in gleichmäßig große Scheiben schneiden und in eine flachen Schale geben.
2. Essig, Öl sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing anrühren und über den Käse geben. Das Paprikapulver über den Limburger stäuben. Anschließend den Schnittlauch und die Lauchzwiebel schneiden und über dem Käse verteilen. Vor dem Servieren sollte der Bauernteller noch einige Minuten durchziehen.

Tipps zum Servieren:

Geröstete Bauernbrotscheiben, Butter und ein sommerlicher Weißwein runden dieses Gericht ab.

Allgäuer Weisheit:

Backsteinkäse abschaben = sparsame Hausfrau (→ De kon mer heirade).

Käserand abschneiden = verschwenderische Hausfrau (→ Mit der komm'sch zu nix).

Käse unbehandelt servieren = Dreck-Sau (→ Hot gar koin Wert).

Weitere Rezepte unter st-mang.com