

*Würziger Schafkäse in  
Weißbierdressing auf  
Feldsalat*

*Tutti i Sensi*



**Neumarkter  
Lammsbräu**

[www.lammsbraeu.de](http://www.lammsbraeu.de)

Art:  
Schwierigkeitsstufe: leicht

Dauer Zubereitung:  
Dauer insgesamt: 30 Min.

Zutatenliste (für 4 Personen):

200 g würziger Schafkäse im Stück  
200 ml Lammsbräu Weiße oder Weiße alkoholfrei  
3 – 4 EL Weißweinessig  
4 EL Rapsöl  
1 TL Senf mittelscharf  
1 TL Agavendicksaft  
1 Stück frische Chili  
1 blaue Zwiebel  
Meersalz, 1 TL Kümmel  
100 g Feldsalat oder Blattsalate bunt gemischt  
Schnittlauch zur Dekoration

Küchengeräte bereitstellen:

Messer  
Schneidebrett  
Schneebeesen  
Flache Arbeitsschale  
Gabel  
Sieb  
Pfanne  
4 Teller  
Flacher Küchenhelfer

Schritt 1:

Feldsalat oder Blattsalate waschen, mundgerecht zerkleinern und bis zur weiteren Verwendung kühl stellen. Chilischote entkernen und in ganz kleine Würfel schneiden, Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und abgedeckt kühl stellen. Käse zuerst in zwei dicke Scheiben teilen, dann in beliebige Formen schneiden, z.B. Dreiecke oder Würfel.

Schritt 2:

Marinade herstellen: Bier, Essig, Salz, Senf, Agavendicksaft zuerst mit dem Schneebeesen verrühren, dann das Öl zugeben, alles kräftig aufschlagen und würzig abschmecken. Die Hälfte der Marinade in eine flache Arbeitsschale gießen, den Käse vorsichtig einlegen, damit er nicht bricht, mit den Zwiebelstreifen und der Chilischote belegen. Restliche Marinade darüber gießen und am besten über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

Rezept vom: 25.02.2016