



Handkäs-Salat mit Äpfeln

- **Portionen:** 2-4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, lecker zu knusprigem Bauernbrot

Zutaten

- 4 Handkäse gereift, in Würfeln
- 1 Apfel, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 4 Walnusskerne, geröstet, grob gehackt
- 1-2 Frühlingszwiebel, nur das Weiße, in dünnen Ringen
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben
- ½ TL Rosa Beeren
- 2 EL Apfelessig

Zubereitungsart

Schritt 1

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Apfelessig marinieren

Rezeptart: Hessisch **Tags:** schnell gemacht, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/handkaes-salat-mit-aepfeln/>