



Saurer Käs und Rettich-Radieschensalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleiner Wirtshaus Snack, ideal zum Glas Bier auf der Wiesn, in 15 Minuten gemacht

Zutaten

- Für den sauren Käs:
- 400 g Romadur-Weichkäse mit Rotschmiere
- 80 ml Weißwein-Essig
- 75 ml Wasser
- 1 Tl Senf
- 2-3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1 El Kümmel
- 1 El Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Cayenne nach eigenem Geschmack
- Für den Rettich-Radieschensalat:
- 400 g frischer Rettich geschält, gewaschen, in dünnen Scheiben gehobelt
- 1 Bund Radieschen, geputzt, gewaschen in dünnen Scheiben oder Streifen
- 1 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rapsöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der saure Käs:

Schritt2

Den Romadur in Scheiben schneiden und in eine ausreichend große Auflaufform oder Schüssel setzen.

Schritt3

Den Senf mit dem Zucker, Kümmel, dem Essig und dem Wasser und den Gewürzen verrühren, das

Öl darunter schlagen; die Zwiebeln und die Petersilie unter heben.

Schritt4

Den Dressing über den Käse geben und 1 Stunde marinieren.

Schritt5

Der Rettich-Radieschen Salat:

Schritt6

Den Rettich mit den Radieschen und dem Schnittlauch mischen, salzen, pfeffern, etwas Öl darunter mischen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den Romadur aus der Marinade nehmen und auf/mit dem Rettich-Radieschen Salat anrichten, dazu frische Brezeln reichen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** einfach, preiswert, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saurer-kaes-und-rettich-radieschensalat/>