

## Handkäs mit Roter Beete Musik (vier Personen)

1 Apfel

Saft einer Zitrone

400 g Harzer Käse

200 g Rote Beete gegart

200 g Zwiebel

5 EL Apfelwein

8 EL Weißweinessig

4 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine, ca. 5 x 5 mm Würfel schneiden. Den Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit den Apfelstücken vermengen. Apfelwein, Essig und Öl einrühren.

Jede „Käsescheibe“ halbieren.

Die Rote Beete sowie die Zwiebeln ebenfalls fein würfeln.

Käse, Beete sowie Zwiebeln in die Schüssel geben, alle Zutaten vorsichtig miteinander vermengen und abgedeckt mindestens 12 Std. ziehen lassen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Butter und Brot servieren.



Rezept und Bild: [www.fraeulein-gluecklich.com](http://www.fraeulein-gluecklich.com)