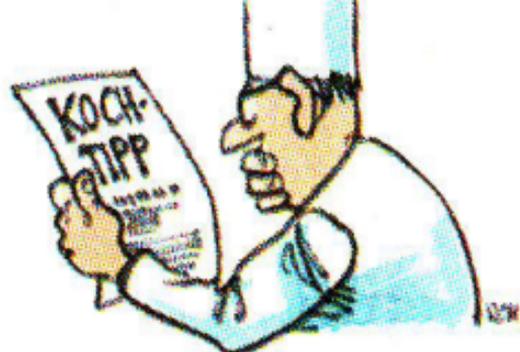


# Käsetatar

Für 4 Personen

150 g Emmentaler,  
150 g Tilsiter, rot,  
1 Zwiebel, mittel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund  
Schnittlauch, 1 EL Oliven, grün, gefüllt, ge-  
hackt, 1 TL Kapern, 1 TL Paprika, 4 EL Sauer-  
rahm, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Vollkorn-  
toastscheiben



Käse fein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und fein hacken. Knoblauch pressen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Alle Zutaten mit dem Sauerrahm vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Toastbrot je zwei runde Plätzchen ausstechen und in Butter rösten. Mit zwei Esslöffeln Klösse aus der Käsemasse stechen und auf den Toast geben. Tipp: Masse mit Calvados parfümieren, andere Käsesorten verwenden.

**Miele Kursküche Spreitenbach**