

## **Salat von Handkäse und Cox Orange mit Frühlingszwiebeln**

Den Handkäse in Scheiben schneiden und mit Apfelspalten vom ungeschälten Cox Orange (oder anderem säuerlichen Apfel) im Verhältnis 1:1 mischen.

Dazu gibt man Frühlingszwiebeln und einige rosa Pfefferbeeren. Das Dressing besteht aus Apfelwein, Apfelessig und Walnußöl im Verhältnis 1:2:3.

Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Der angemachte Handkäse wird auf Eichblattsalat angerichtet und mit Walnüssen garniert.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Jürgen Schuch

Schuch's Restaurant, Frankfurt-Praunheim