



Ländle Sura Käs

an einer Kümmel-Vinaigrette mit Radieschen, grünem Apfel, rote Zwiebel und Lustenauer schwarzem Gold

Kümmel Vinaigrette

30 g Zucker
30 g Kümmel

Zucker karamellisieren, Kümmel dazugeben und auf ein Backpapier leeren. Auskühlen lassen und fein hacken.

.....

500 g Ländle Sura Käs
1 Granny Smith Apfel
8 Radieschen
1 kleine rote Zwiebel
karamellisierter und gehackter Kümmel
50 g weißer Balsamico Essig
70 g Gemüsefond
40 g Öl
10 g Senf
Salz, Pfeffer

Apfel, Radieschen und rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Essig, Brühe und Senf gut verrühren. Würzen und Öl langsam einmischen. Mit dem gehackten Kümmel ab-

schmecken und die geschnittenen Würfel unterrühren.

Ländle Sura Käs damit marinieren. Mit Babyblattsalate, Wildkräuter und Brothchips garnieren.

.....