

Lumpasupp

Zutaten

1/2 Ring Schwarzwurst
1 Romadur oder 1/2 Limburger
1 Zwiebel
4 EL Essig
8 EL Wasser
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Variante: 2-3 kalte Kartoffeln

Zubereitung

Den Romadur "putzen", indem man mit einem Messer die Rotschmiere abschabt. Anschließend in Würfel schneiden. Schwarzwurst ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Essig, Wasser und Öl mischen und mit Käse, Schwarzwurst und Zwiebeln gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Variante Kartoffeln in Scheiben oder Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

