

# Saurer Käs

## *Zutaten*

1 EL Zucker  
ca. 75 ml Wasser  
100 ml Essig  
Salz, Pfeffer  
6 EL Öl  
1/2 Bund Petersilie  
1 EL Kümmel  
400 g Romadur  
Zwiebeln

## *Zubereitung*

Zucker in Wasser und Essig auflösen. Salz, Pfeffer und Öl dazugeben und gut verrühren. Zwiebeln schälen und würfeln, Petersilie kleinhacken. Dies und den Kümmel zum Dressing unterrühren. Den Käse würfeln und in das Dressing geben, gut verrühren und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Gut dazu passt eine Breze oder ein Bauernbrot.

## *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!

