

Allgäuer Weißlacker mit eingelegten Gurken & Zwiebeln



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 200 g Allgäuer Weißlacker (Käsespezialität)
- 250 g rote Zwiebeln
- 400 g Gurke
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 TL Honig
- 50 g Zucker
- 200 ml Apfelessig
- 200 ml Apfelsaft
- 50 g Zucker
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- etwas Pfeffer und Salz
- **Zum Servieren:** Frühlingszwiebeln, Laugenbrötchen, Tomaten, Sonnenblumen- oder Rapsöl mit Knoblauch verfeinert



Zubereitung

Die Salatgurke schälen und längs halbieren. Die inneren Kerne mit einem Teelöffel auskratzen. Die Gurken in 1 cm Würfel schneiden (oder mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen).

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden.

In leere, saubere Gläser die Gurken und die Zwiebelringe separat schichten.

In einem Topf 150 ml Apfelessig, 200 ml Apfelsaft, 100 ml Wasser, 50 g Zucker, 1 TL Honig, 1 TL Salz, gehackte Knoblauchzehe, etwas Pfeffer, Thymian und Rosmarin aufkochen. Dann die heiße Flüssigkeit über die Zwiebeln und Gurken im Glas gießen. Deckel aufsetzen und abkühlen lassen. Am Besten über Nacht marinieren lassen.

Zum Anrichten Tomatenscheiben in vier Teller legen. Salzen und pfeffern. Dann darauf den Allgäuer Weißlacker in kleine Stücke brechen und auf die Tomaten setzen. Mit Öl beträufeln.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und darüber streuen. Dazu eingelegte Zwiebelringe und Gurken reichen. Mit Laugenbrötchen servieren.

