

# Limburger-Salat

Limburger pur zum Vesper ist jetzt ja nicht soooo unbedingt jedermanns Fall... diese Variante hier ist aber echt ein Versuch wert und begeistert uns jedes mal wieder aufs Neue! Der cremige Käse, würzige Zwiebeln und eine frische Marinade mit Petersilie - wirklich schnell gemacht und als kleine Abwechslung am Vespertisch oder auf einem herzhaften Buffet wirklich super.



Zutaten (für 2 Portionen):

- 
- **1/2 TL Kümmelsaat**
  - **1 rote Zwiebel**
  - **6 EL Weißweinessig**
  - **Pfeffer**
  - **Zucker**
  - **3 EL Rapsöl (oder anderes neutrales Öl)**
  - **200 g Limburger**
  - **4 EL gehackte Petersilie**

---

Den Kümmel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett solange rösten, bis er zu duften beginnt. Abkühlen lassen, im Mörser fein zerstampfen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Essig mit 5 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker und dem Kümmel verrühren. Öl langsam untermischen, dabei ständig rühren bis eine sämige Vinaigrette entstanden ist. Zwiebeln untermischen. Vom Käse die weiche Rinde mit einem Messer abkratzen, in dünne Scheiben schneiden. Unter die Soße mischen und mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.

Petersilie kurz vor dem Servieren unter den Käse mischen, evtl. etwas nachwürzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.



#### Tipps:

- Dazu passen gut gekochte Kartoffeln oder einfach Brot.
- Kann gut vorbereitet werden und den Tag über im Kühlschrank ziehen.
- Die Rinde vom Käse sollte entfernt werden, sonst wird das Dressing trüb.



© Leckerleckerliese.de