

FRÄNKISCHE TAPAS



Backsteinkäse mit Musik **„Baggschdakees midd Musigg“**

Zutaten:

1 Backsteinkäse (Romadur oder Limburger)

1 halbe Zwiebel

Essig

Öl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Käse aufschneiden und an einen warmen Ort legen.

Die Zwiebel Würfeln und aus dem Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Sobald der Käse zerläuft, mit Zwiebel bestreuen und den Sud darüber gießen. Mit Brot servieren.