

Rezept Amuse Bouche vom Handkäs

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-amuse-bouche-vom-handkaes,kochen-](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-amuse-bouche-vom-handkaes,kochen-)

Ein Rezept für 4 Personen von Ali Güngörmüs vom Restaurant "Pageou" aus München.

Zutaten:

- 1 Rolle Handkäs / Harzer Käse
- 200 g Ricotta
- 2 süße Zwiebeln
- etwas Butter
- 25 ml Fleischbrühe
- 1 EL Crème Fraîche
- etwas Salz
- 2 Scheiben italienisches Brot
- etwas Schnittlauch
- junge Datteln
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in etwas Butter farblos anschwitzen. Mit Fleischbrühe auffüllen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Crème Fraîche dazugeben, mit etwas Salz abschmecken und vom Herd nehmen. Das Brot in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter von beiden Seiten knusprig anbraten und dann mit Küchentrepp abtupfen. Den Handkäs klein schneiden und unter die lauwarmen Zwiebeln mischen. Ricotta auf dem Brot verteilen. Dann die Zwiebel-Handkäs-Masse darüber verteilen. Zum Schluss mit feingeschnittenem Schnittlauch und nach Wunsch mit kleingeschnittenen, jungen Datteln garnieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 01.10.2019, 20:15 Uhr