

# Handkäse mit Pfannenbrot und Rosmarin-Butter

## Für zwei Personen

### Für den Käse:

3 runde hessische Handkäse	2 mittelgroße Tomaten	5 schwarze Oliven
1 Schalotte	1 kleine rote Zwiebel	50 ml heller Balsamicoessig
50 ml trockener Weißwein	3 EL Balsamico-Creme	3 Zweige Basilikum
5 TL Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer		

### Für das Brot:

30 g Butter	90 ml Milch	150 g Mehl
3 TL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz

### Für die Butter:

50 g Butter	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

### Für den Käse:

Den Handkäse in einer Schale anrichten. Tomaten in Würfel schneiden und mit den Oliven in die Servierschale zum Handkäse hinzufügen.

Schalotte und rote Zwiebel abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Schalotte und Zwiebel mit Olivenöl, Balsamicoessig und Weißwein in einer Schüssel zu einer Vinaigrette rühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Zucker abschmecken. Die fertige Vinaigrette mit in die Servierschale geben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und diese kleinschneiden. Den Käse mit den Blättern und etwas dunkler Balsamico Creme garnieren.

### Für das Brot:

Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen, dann zur Milch geben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In zwei gleichgroße Stücke teilen und mit etwas Mehl zu zwei dünnen Fladen ausrollen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Teigfladen von jeder Seite 1 bis 2 Minuten bei geringer Temperatur ausbacken. Brot entnehmen und warmstellen.

### Für die Butter:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die einzelnen Nadeln vom Zweig lösen. Die Nadeln zerkleinern und mit Butter und Knoblauch in einer Pfanne bei geringer Temperatur aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotfladen mit der Rosmarinbutter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Schilling am 01. Februar 2022