

# Böhmischer Käsesalat

## Zutaten

- ein Stück Gouda (400 g) mittelalt (hat mehr Geschmack als der junge)
- kleine Zwiebel
- Knoblauchzehen
- Cornichons
- Öl (nicht vorschmeckend, soll Käse nur streichfähig machen)
- Salz, weißer Pfeffer oder Chili

## Zubereitung

Der Käse wird selbst gerieben (keinen geriebenen Käse vom Handel nehmen). Und dann gemischt mit: klein gehackter Zwiebel, klein gehacktem Knoblauch oder Knoblauchpaste und klein gehackter Gurke.

Das Ganze wird mit etwas Öl gemischt. Der Käse darf nicht „schwimmen“. Danach mit weißem Pfeffer würzen oder auch mit Chili (Schoten klein hacken und zugeben). Salzen je nach Bedarf.

Der Salat wird einen Tag lang abgedeckt stehen gelassen.

Vor dem Servieren muss der Salat wegen der Streichfähigkeit und der Geschmacksentfaltung Zimmertemperatur haben.

## Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

## Anrichtung

Kaviarbrötchen mit reichlich Käsesalat belegen. Anchovis-Stückchen können das Ganze verfeinern.