



4 Personen



15 Minuten

# Toast mit mariniertem Graukäse



## ZUTATEN

- 250 g Graukäse aus Almmilch
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 2 EL Weißweinessig
- 60 ml Olivenöl
- 1 kl. rote Zwiebel
- 20 g Pinienkerne
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Graukäse in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel legen.

Für die Marinade Essig mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren und über die Käsescheiben gießen.

Graukäse mit Frischhaltefolie zudecken und 2 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch ebenfalls fein schneiden.

Brote toasten, mit Graukäse belegen und mit Zwiebelscheiben, Schnittlauch und Pinienkernen garnieren.