

Tomme mit Musik und Tomaten

Zutaten für 6 Personen:

- 6 kleine reife Tomme Vaudoise Käse
- 2 Zwiebeln
- ½ dl Weinessig
- 1 dl Rapsöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwas Kümmel
- 1 Bund Schnittlauch
- 6 reife Tomaten



Zubereitung:

Käse in Scheiben, Zwiebeln in Würfel schneiden und in eine Schale oder auf einen Teller legen.

Tomaten in Schnitze schneiden und um den Käse legen.

Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Kümmel eine Marinade rühren, mit dem Öl mischen und über den Käse und die Tomaten gießen.

Vor dem Servieren etwas ziehen lassen.

Als Beilage:

ein dunkles Brot mit Butter.