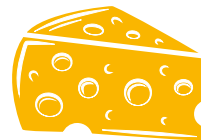


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Melanie Koppenhagen



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Amorkäse

Cremig-würziger Heumilchkäse aus dem Allgäu, mind. 6 Monate gereift, mit butter- bis strohgelbem Teig und vereinzelter Lochung. Die Rinde wird mit Salzwasser und einem geheimen Kräutersud gepflegt, was ihm seinen einzigartigen Geschmack verleiht.

Passende Speisen und Getränke:

- › geröstete Nüsse
- › Obst wie Birnen und Äpfel mit leichter Säure
- › Steinofenbrot mit höherem Roggenanteil und herzhafter Kruste
- › Danners: Apfel-, Mandarine-, Zitronenschorle
- › Riegele: Augustus Bier
- › Drei Junge Wilde: Grüner Veltliner / Zweigelt Rosé

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Dank seiner cremigen Konsistenz ist dieser Bergkäse vielseitig einsetzbar – ob für Raclette, auf Burgern, zum Überbacken oder einfach zur Brotzeit.



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 200 g Mehl
- › 100 g kalte Butter
- › 1 Ei
- › 1 EL kaltes Wasser
- › 200 g Schwarzwurzel
- › 200 g Karotten
- › 150 g geriebener Hochalpe Amor Käse
- › 2 Eier
- › 200 ml Sahne
- › 1 TL Senf
- › 100 g gehackte, geröstete Haselnüsse
- › frische Petersilie
- › Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Ei, Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Schwarzwurzel und Karotten in ca. 3 cm Stücke schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Eier, Haselnüsse, Sahne, Senf, geriebener Amor, frische Kräuter und Gewürze gut miteinander vermengen.
4. Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Quicheform einfetten. Teig ausrollen und die Form damit auskleiden.
5. Gemüse darauf verteilen, mit der Eier-Sahne-Mischung übergießen und ca. 30 – 35 Minuten backen, bis die Quiche goldbraun ist.