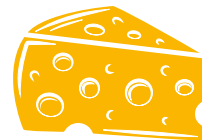


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Elfriede Gerle



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Edelziege Alpkäse

Der Käse präsentiert ein mildes bis pikantes Aroma mit einer dezent säuerlichen Note und feinem, zurückhaltendem Ziegenaroma. Sein cremiger Teig ist außen mit Rotkulturen gepflegt und zeigt eine leichte Bruchlochung.

Passende Speisen und Getränke:

- › Walnüsse
- › Südtiroler Schüttelbrot
- › frische Feigen
- › Birnen-Senf-Soße
- › Allgäubrennerei – Marillen Likör
- › Maybach Riesling – Lieblich

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Ein Idealer Käse zur Brotzeit für Kuhmilch Allergiker
- › Als Beigabe zu frischen Feigen



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 1 Rolle Tante Fanny Flammkuchenteig
- › 70 g Edelziegenkäse
- › ½ Becher Schmand
- › frischer Pfeffer aus der Mühle
- › 30 g Walnüsse
- › frischen Schnittlauch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Flammkuchenteig gleichmäßig auf das Blech legen und großzügig mit Schmand bestreichen. Den Schmand mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, sodass er eine aromatische Grundlage für die weiteren Zutaten bildet.
3. Die grob gehackten Walnüsse gleichmäßig auf dem Schmand verteilen. Sie sorgen beim Backen für eine nussige, leicht knusprige Note.
4. Den Edelziegenkäse bröckelig darüber streuen – die weichen, cremigen Stückchen schmelzen leicht und verbinden sich beim Backen mit dem Schmand zu einer geschmackvollen Creme.
5. Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen 8 – 10 Minuten backen, bis der Rand knusprig wird und der Käse sanft zu schmelzen beginnt.
6. Kurz vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Der Schnittlauch verleiht dem Flammkuchen einen frischen, leichten Kontrast zu der cremigen Käse-Nuss-Kombination.