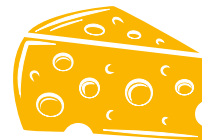


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Jessica Riedmaier



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Der Glückspilz

Der Glückspilz ist ein besonders milder, aromatischer Käse, der durch seine feine und cremige Konsistenz sofort begeistert. Seine Steinpilzaromatik verleiht ihm eine angenehm erdige, leicht nussige Note und sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Passende Speisen und Getränke:

- › Knuspriges frisches Sauerteigbrot
- › getrocknete Tomaten
- › Lamberti Chardonnay Garda
Ein kräftiger Chardonnay mit dezenten Röstnoten und Butteraromen greift die Nussigkeit der Steinpilze perfekt auf.

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Pasta, Risotto oder Gnocchi verfeinern:
Der Käse schmilzt wunderbar und gibt dem Gericht sofort eine herbstliche Note.



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 400 g Linguine / Spaghetti
- › 30 g getrocknete Steinpilze
- › 1 Zwiebel
- › 2 Knoblauchzehen
- › 2 EL Olivenöl
- › 200 ml Sahne
- › 100 ml Milch

Zubereitung:

1. Getrocknete Steinpilze ca. 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abgießen und das Pilzwasser auffangen. Pilze ausdrücken und ggf. grob hacken.
2. Die Zwiebel fein würfeln, die Knoblauchzehen fein hacken. Den Glückspilzkäse in kleine Würfel schneiden.
3. Nudeln in ausreichend gesalzenem Wasser gemäß Packungsanweisung al dente kochen.
4. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Dann die eingeweichten Steinpilze in die Pfanne geben und kurz mitbraten.
5. Sahne und Milch zugeben, etwas Pilzwasser für mehr Aroma einrühren. Käse hinzufügen, kurz aufkochen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und leicht eindicken lassen.
6. Nudeln unter die Soße mischen.
Auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Parmesan bestreuen.