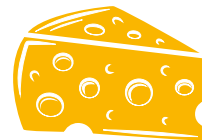


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Claudia Weigelt



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Hochalp Almbubi

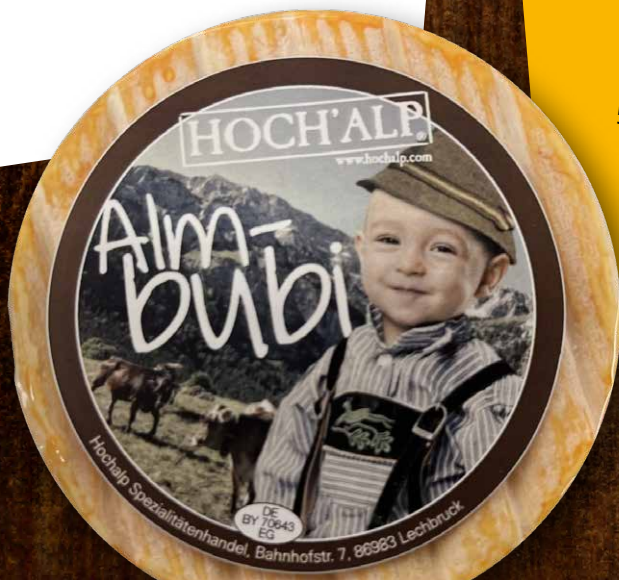
Der Almbubi ist ein rotgeschmierter, pikant-würziger Weichkäse aus Alpenmilch. Diese Würze vereint sich gelungen mit einem herrlich weichem und cremigen Innenleben.

Passende Speisen und Getränke:

- › Nüsse aller Art
- › Süße Äpfel, Birnen, Kaki, Weintrauben
- › Krustenbrote, Vollkornbrote, Baguette
- › Fruchtschorlen, Fruchtsäfte
- › ABK – Dunkles Weizen Steingadener
- › Maybach Riesling – Süß und Fruchtig

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Saurer Käs – kalt zur Brotzeit
- › Kässpätzlen
- › Ofenkäse



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 4 Scheiben Krustenbrot
- › 1 große reife Birne
- › 1 Almbubikäse, in Scheiben
- › Butter
- › etwas Honig
- › gehackte Walnüsse
- › Pfeffer und frischer Thymian

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Krustenbrotscheiben großzügig mit Butter bestreichen und nebeneinander auf das Blech legen.
3. Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Die Birnenspalten gleichmäßig auf den Broten verteilen.
4. Mit etwas Honig beträufeln und die gehackten Walnüsse darüber streuen. Anschließend den Almbubi in Scheiben darauflegen und nach Belieben mit Pfeffer und frischem Thymian würzen.
5. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 – 12 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Brote leicht knusprig sind.