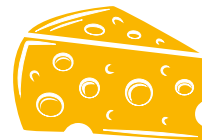


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Bojana Brumen



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Tomatino

Aromatischer Käse mit fein ausgeprägter Rotschmierrinde, affinert mit getrockneten Tomaten und ausgewählten Kräutern. Würzig-salzig im Geschmack, mit einer harmonischen Kräuternote und einen Zartschmelzenden cremigen Mundgefühl.

Passende Speisen und Getränke:

- › Rustikales Sauerteigbrot
- › Ciabatta (gern mit Oliven)
- › Mildes Weißbrot oder Baguette
- › Birne oder Apfel (frisch, nicht zu süß)
- › Weißburgunder
- › Weißer Traubensaft, leicht gekühlt
- › Apfelsaft Naturtrüb mit etwas Mineralwasser

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Pasta-Penne oder Tagliatelle:
fein gewürfelt unterheben
oder gerieben einrühren

PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 250 g Penne oder Tagliatelle
- › 120 – 150 g Tomatino Käse
- › 6 – 8 getrocknete Tomaten (in Öl), fein geschnitten
- › 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
- › 100 ml Sahne oder Crème fraîche
- › 1 EL Olivenöl
- › Pfeffer, Frische Kräuter (Tymian, Basilikum)
Pinienkerne oder geröstete Walnüsse.

Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Etwa ½ Tasse Nudelwasser aufbewahren, dann abgießen.
2. Pinienkerne oder Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch bei mittlerer Hitze kurz glasig dünsten (nicht bräunen). Getrocknete Tomaten zugeben und 1 – 2 Minuten mitziehen lassen.
4. Sahne oder Crème fraîche einrühren. Tomatino-Käse in Stücke schneiden und in die Sauce geben. Bei niedriger Hitze schmelzen lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Falls nötig, etwas Nudelwasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Nudeln zur Sauce geben, gut vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Frische Kräuter fein hacken und unterheben.
6. Pasta auf Tellern anrichten, mit gerösteten Nüssen bestreuen und nach Wunsch mit extra Kräutern garnieren.

