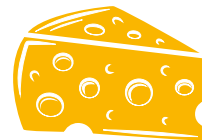


EMPFEHLUNG

unserer Käse-Sommeliere
Kathrin Hienle



KÄSETHEKE
— V-MARKT —

AUSGEWÄHLTER KÄSE:

Walnusstraum

Der Käse aus Kuh-Rohmilch, verfeinert mit Walnussdestillat, ist buttergelb und ohne Lochung. In der Nase und am Gaumen entfalten sich Aromen von Rahm, Heu, Malz, Blütenhonig und Walnuss, dazu ist er cremig und zart-schmelzend im Mund.

Passende Speisen und Getränke:

- › Nussbrot
- › Bauernbrot mit krosser Krumme
- › Nüsse aller Art
- › Weintrauben (nicht zu süß)
- › Cider
- › Walnusslikör / Schnaps
- › Helles Hefeweizen
- › Müller Thurgau

Verwendungsmöglichkeiten dieses Käses:

- › Ob auf der Käseplatte, als süßes Finale oder warm serviert – seine zarten, nussigen Noten verzaubern jeden Moment.



PASSENDER REZEPTVORSCHLAG

Zutaten:

- › 400 g Walnusskäse, in ca. 1,5 cm dicken Scheiben
- › 4 EL Mehl
- › 2 Eier
- › 6 EL Semmelbrösel
- › 4 – 5 EL Öl zum Braten
- › 200 g Feldsalat
- › 60 g Walnüsse, grob gehackt
- › 100 g Knusperschinken, in Streifen
- › 12 – 16 Erdbeeren, geviertelt
- › **Cider-Vinaigrette:** 6 EL Apfelsider, 2 EL Wasser, 2 TL Honig, 2 TL Senf, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Walnüsse ohne Öl in einer Pfanne rösten.
2. Schinken bei mittlerer Hitze knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Käsescheiben zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirlte Eier ziehen und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Den Vorgang einmal wiederholen, damit der Käse extra knusprig wird.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Käsescheiben darin goldbraun backen.
5. Für die Vinaigrette Apfelsider, Wasser, Honig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
6. Feldsalat mit Erdbeeren, Walnüssen und Schinken anrichten, gebackenen Käse darauflegen und mit Vinaigrette beträufeln.