

Käsemenü

Magischer Käsewürfel

Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 Zuckermelone
- 1 Rote Beete
- 1 Salatgurke
- 200g Ziegenkäse
- 2 EL heller Balsamico-Essig
 - 4 EL Olivenöl
 - Pfeffer, Salz



Außerdem

- Schneidebrett
- 2 große Messer
 - Löffel
- Kleine Schale
- 4 Teller zum anrichten

Zum Garnieren

Basilikumblätter, frische
Kräuter, Balsamico glace

So wird der Würfel gemacht

- 1. Man schneidet die Melone, die Gurke und den Ziegenkäse in etwa 2 cm breite Scheiben.*
- 2. Jetzt schneidet man alles in gleich große Würfel, etwa 2x2 cm.*
- 3. Man baut aus den kleinen Würfeln vier große Würfel – am besten direkt auf den Tellern.*
- 4. Verrührt Essig mit Öl und schmeckt diese Salatsauce mit Salz und Pfeffer ab. Zum Servieren beträufelt man die Würfel damit und garniert sie nach Belieben mit Basilikum, Balsamico glace und frischen Kräutern.*



Tipps und Tricks:

Alles, was man abschneidet, könnt ihr naschen – oder zu Limonade verarbeiten.

Für jede Sorte ein frisches Schneidebrett und ein neues Messer verwenden.

Steirerkassuppe



Zutaten (für 4 Portionen)

- 3 Stück Knoblauchzehen
- 500ml Milch
- 150g Murtaler Steirerkas
- 1 Becher Schlagobers
- 1 EL Majoran
- 250ml Gemüsesuppe
- 1 Stück Zitronenschale
- Pfeffer & Salz

Zum Garnieren

- Getrocknete Kräuter
- Bärlauchstangerl



Zubereitung

1. Für die Steirerkassuppe zuerst den Knoblauch schälen und zusammen mit der Suppe, der Milch, dem Schlagobers, Majoran und Zitronenschale in einem Topf aufkochen, ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Den Steirerkas einrühren und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tipps und Tricks

Darauf achten, dass der Steirerkäse frisch und nicht trocken.

Käse Wrap

Zutaten (für 4 Personen)

80g Steirischer Bergkäse

1Stk Rote Paprika

4Stk Radieschen

4EL Frischkäse

2EL Creme-fraiche

1EL milder Senf

4Stk Tortillas

Zum Garnieren

Pfeffer aus der Mühle

Kresse

Rucola und Balsamico Glace



Zubereitung

1. Den Bergkäse, Paprika und Radieschen in Würfeln schneiden.
2. Frischkäse, Creme-fraiche und Senf mischen. Mit Pfeffer würzen.
3. Tortillas mit Senfcreme bestreichen und Käse, Radieschen und Sprossen drauf verteilen. Tortillas einwickeln. Mit blanchierten Frühlingszwiebel zusammenbinden.



Strudelteigtäschchen mit Frischkäse und Blaubeeren

Zutaten (für 4 Personen)

250g Cremiger Käse

200g Sauerrahm

2 Eier

Salz, Pfeffer

Blaubeeren nach Geschmack

Honig und Blaubeeren



Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Den Strudelteig in 10×10 cm große Quadrate schneiden. Jede Lage mit Ei bepinseln und je zwei Quadrate übereinanderlegen.
3. Die Strudelteigblätter nacheinander auf das Muffinblech (oder kleine Formen) legen und leicht in die Mulde drücken. Einen Esslöffel von der Füllung hineingeben und Blaubeeren nach Geschmack verwenden.
4. Bei 160 °C ca. 20 bis 30 Minuten backen. (Kommt auf die Größe der Formen an.)
Noch warm genießen.

