

Käse mit Charakter.

Unser Käse-Tipp



Savogniner Bergkäse,
höhlengereift:

Von Bergsenn.
Aus der Schweiz.

Aktion **2⁵⁹**
€ pro 100g

Schnittkäse. Mind. 55% Fett i. Tr.



Allgäuer
Rosenblütenkäse:

Von der Schaukäserei
Wiggensbach.
Aus Deutschland.

Aktion **1⁶⁹**
€ pro 100g

Schnittkäse. Mind. 52,5% Fett i. Tr.



Charmeux mit
Röstzwiebeln:

Von Bastiaansen.
Aus den Niederlanden.

Aktion **1⁶⁹**
€ pro 100g

Schnittkäse. Mind. 50% Fett i. Tr.



Creme Emmental:

Besonders streichfähig
und schmackhaft.

Aktion **2⁵⁹**
€ pro 150g
100g = 1,73€

Unser Genießer-Rezept im Februar:

Bergkäse mit Kürbiskern-Vinaigrette

400 g jungen Bergkäse (z. B. Savogniner Bergkäse, höhlengereift) | 3 EL Obstessig | Salz | Pfeffer
4 EL Öl | 2-3 EL Kürbiskernöl | 20 g Kürbiskerne
¼ Bund Schnittlauch | Käsepiekser zum Probieren

Den Bergkäse in längliche, 2 cm dicke Stücke schneiden, in eine Schale oder auf eine Platte mit

leicht hochgestelltem Rand legen und die Käsepiekser hinein stecken. Aus 3 EL Öl und 2-3 EL Kürbiskernöl eine Vinaigrette rühren und über den Käse geben. Die Kürbiskerne in 1 EL Öl unter Wenden rösten. Den Schnittlauch klein schneiden und zusammen mit den Kürbiskernen vor dem Servieren über den Käse streuen.