

# Käserezepte

## Rezepte mit Camembert

### Camembert auf Rucola mit Vinaigrette

#### **Zutaten:**

100 g Radicchio  
50 g Rucola  
100 g Partytomaten  
125 g Montfort-Camembert  
1 EL Pinienkerne  
3 EL Raps-Kernöl  
2 EL Balsamico-Essig  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung:**

Radicchio, Rucola und Tomaten putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Radicchio in mundgerechte Stücke schneiden, Partytomaten halbieren. Camembert in kleine Stücke schneiden. Dekorativ anrichten und mit Pinienkernen bestreuen. Aus Raps-Kernöl, Balsamico-essig, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat träufeln.

### Kartoffel-Apfel-Gratin mit Camembert

#### **Zutaten:**

800 g Kartoffeln  
2 Äpfel (ca.400g)  
200g Tettlinger-Camembert

#### Für die Soße:

100 g Schlagsahne  
2 Eier  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln ungeschält gar kochen. Inzwischen die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und Viertel in dünne Scheiben schneiden. Den Camembert und die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Kartoffel-Apfel- und Camembertscheiben in eine Auflaufform schichten und mit der Ei-Sahne-Soße übergießen. Den Gratin im Backofen bei 200 °C (Mitte, Umluft 180°C) in etwa 30 Min. goldbraun backen. Dazu schmeckt Preiselbeermarmelade und Feldsalat.

### Camembert-Tartes mit Räucherlachs

**Zutaten:** (für 4 Personen)

Für den Mürbeteig:  
80 g Mehl

Für die Füllung:  
75 g Landrahm

40 g Butter  
1/3 gestr. TL Salz  
1 EL kaltes Wasser

½ Camembert 60 % Fett  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat, Dill  
50 g Räucherlachs

### **Zubereitung:**

Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen Mürbeteig kneten. Den Teig kurz ruhen lassen, dann etwa 2 mm dünn ausrollen. Mit dem Teig 4 gebutterte Tortelettförmchen auslegen und diese blind vorbacken. Inzwischen die Camembert-Füllung vorbereiten. Camembert entrinden und mit Landrahm und Eigelb zu einer glatten Masse verarbeiten und kräftig würzen. Den Lachs in kleine Stücke schneiden und auf die Törtchen verteilen. Die Landrahm-Käsemasse darüber gießen. Bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

## **Rezepte mit Feta**

### **Griechischer Bauernsalat**

#### **Zutaten:**

2 Fleischtomaten  
½ Salatgurke  
1 große Zwiebel  
1 Paprikaschote, grün  
½ Knoblauchzehe  
2 EL Zitronensaft  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
4 EL Olivenöl  
200 g Feta  
50 g schwarze Oliven  
1 Prise getrockneter Oregano  
1 Sträußchen Basilikum

#### **Zubereitung:**

Paprika in Streifen, Gurke in Würfel, Zwiebel in Ringe schneiden. Tomatenviertel in Stücke schneiden und alle Zutaten in eine, mit Knoblauch ausgeriebene Schüssel legen. Aus Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen eine Salatsauce anmachen und Oliven unter den Salat mischen. 20 Min. durchziehen lassen und danach mit Basilikum bestreuen.

### **TOMATEN-ZUCCHINI-Gemüse mit Feta**

#### **Zutaten:**

Tomaten  
Zucchini  
Olivenöl  
Feta  
Salz, Pfeffer, Kräuter

#### **Zubereitung:**

Tomaten und Zucchini in Scheiben schneiden und abwechselnd je eine Schicht Tomaten bzw. Zucchini in eine Auflaufform schichten. Mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Petersilie würzen. 3 EL Olivenöl darüber verteilen. 200 g Feta zerbröseln und über das Gemüse streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

Schmeckt vorzüglich zu gegrilltem Fleisch und auch zu Kartoffeln oder Reis.

## **Lasagne mit Spinat und Feta**

**Zutaten:** (für 4-6 Personen)

600 g gefrorener, ganzer Spinat, aufgetaut

### Tomatensoße:

25 g Butter

2 Zwiebeln (ca. 200 g ), gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

3 Dosen Tomaten (à ca. 400 g), gehackt

150 ml Wasser

1 Teel. getrockneter Oregano, 1 Teel. Salz

frisch gemahlener Pfeffer

10 vorgekochte Lasagneplatten (ca. 175 g)

200 g Feta, in Würfeln

50 g Mozzarella-Scheiben

### **Zubereitung:**

Den aufgetauten Spinat abtropfen lassen.

Tomatensoße: Die Butter in einem Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin schwitzen. Tomaten, Wasser, Oregano, Salz und Pfeffer zusetzen. Die Mischung zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ohne Deckel ca. 15 Min. weiterkochen lassen. Abschmecken. Die Tomatensoße in 3 Portionen und den Spinat, die Lasagneplatten und den Feta in jeweils 2 Portionen teilen. Schichtweise in eine eingefettete feuerfeste Schüssel (ca. 22 x 30 cm) legen: Tomatensoße, Lasagneplatten, Feta und Spinat. In derselben Reihenfolge wiederholen und mit der Tomatensoße abschließen. Die Lasagne mit Mozzarella belegen und mitten im Ofen backen; Backzeit: ca. 35 Min./200°C . Vor dem Servieren das Gericht zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.

### **Quelle:**

**Bergpracht Milchwerk GmbH & Co.**

<http://www.bergpracht.de>

## **Milchrezepte**

### **Rüdesheimer Apfelaufbau**

**Zutaten (für 4 Personen):**

1 Zitrone

Mark von ½ Vanilleschote

1l Milch

Salz

2 EL Butter

75 g Honig

125 g Weizenvollkorn Grieß

50 g Sultaninen

4 Äpfel

100 ml Weißwein

100 g Vollrohrzucker

2 Eier  
100 g Sahne  
½ TL Zimtpulver

### **Zubereitung**

Die Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, die Schale abreiben. Die Milch zum Kochen bringen. 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Butter, Honig, Vanillemark und die abgeriebene Zitronenschale sowie den Grieß unter Rühren zur Milch geben. Den Grieß dann im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten ausquellen lassen. Inzwischen die Sultaninen für etwa 5 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Die Äpfel waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Wein und 5 Eßlöffeln Vollrohrzucker über die Äpfel gießen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Sultaninen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, fein hacken und zu den Äpfel geben. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Zunächst die Sahne und die Eigelbe unter den Grießbrei rühren, dann den Eischnee vorsichtig darunterheben.

Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Dann die Eiermasse und die Apfel-Sultaninen-Mischung schichtweise einfüllen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Den restlichen Vollrohrzucker mit dem Zimt mischen und den Auflauf vor dem Servieren damit bestreuen.

### **Kohrabi-Apfel-Rohkost mit Quarkdipp**

#### **Zutaten (für 4 Portionen)**

##### Für den Quarkdipp:

300 g Magerquark  
Saft von ½ Orange  
Salz, Pfeffer  
1 Prise geriebene Muskatnuss  
2 EL Olivenöl  
4 EL Kerbelblättchen

##### Für die Rohkost:

2 Kohlrabi  
3 säuerliche Äpfel  
Saft von einer Zitrone  
75 g Alfalfasprossen

### **Zubereitung**

Quarkdipp: Den Quark mit dem Orangensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und Öl verrühren. 2 Esslöffel Kerbelblättchen fein hacken und unter den Quark heben.

Rohkost: Die Kohlrabi großzügig schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Dann abwechselnd die Kohlrabischeiben und die Apfelspalten kreisförmig auf 4 Tellern anrichten und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Sprossen waschen, abtropfen lassen und auf der Rohkost verteilen. Den Quark in die Mitte der Teller geben und mit den restlichen Kerbelblättchen garnieren.

**Quelle: Das Bioland-Kochbuch. Rund ums Jahr genießen im Einklang mit der Natur, Falken**