

Genuss pur

Käse pur

Veredelte Milch
zum Dahinschmelzen.

Käse ist nicht nur lecker und enorm vielseitig. Durch die Herstellung von Käse wird vielmehr Milch haltbar gemacht. Das haben unsere Vorfahren schon vor über 10.000 Jahren erkannt, als mit der beginnenden Weidewirtschaft erstmals größere Mengen Milch zur Verfügung standen. Je nach Sorte wird aus vier bis 16 Litern Milch mithilfe von Lab oder Edelschimmel ein Kilo Käse. Käse pur ist Genuss – in unterschiedlichsten Gerichten einfach zum Dahinschmelzen.





Käseknödel

Zutaten:

60 g Zwiebel	4 Eier
100 g Butter	150 – 200 ml Milch
300 g herzhafter Käse (versch. Sorten z.B. Bergkäse, Tilsiter, Gouda)	2 EL Mehl
500 g geschnittene Weißbrot- o. Semmelreste vom Vortag	8 EL Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz, Pfeffer
	40 g geriebener Hartkäse (z.B. Parmesan)

1. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in etwas Butter dünsten.
2. Eier mit Milch verrühren. Käse in kleine Würfel schneiden. Eiermilch mit Zwiebeln, Käse und der Hälfte des Schnittlauchs zum Knödelbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen, evtl. etwas weichen lassen. Mehl dazugeben und die Masse kneten, bis der Teig zusammenhält.
3. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Hände mit kaltem Wasser befeuchten und Knödel formen. Diese in das siedende Wasser geben und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.
4. Währenddessen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Knödel herausnehmen, kurz abtropfen lassen. In einem Teller anrichten, mit Käse bestreuen, die gebräunte Butter darübergießen und mit dem restlichen Schnittlauch garnieren. Dazu schmecken Blattsalate und/oder Krautsalat.



Auberginen-Käse-Schnitzel

Zutaten:

1 große Aubergine	1 Ei
100 g herzhafter Schnitt- oder Hartkäse	(Zitronen-)Thymian
60 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer
60 g Mehl	Butter

1. Die Endstücke der Aubergine abschneiden. Längs in acht dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Derweil den Käse sehr klein würfeln oder reiben, mit dem abgezupften Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Auberginenscheiben trocken tupfen und leicht pfeffern. Vier Auberginenscheiben mit der Käsemasse bestreichen, die restlichen Scheiben darüber legen und andrücken. Die gefüllten Auberginen zuerst in Mehl, dann in Ei und abschließend in Semmelbröseln panieren.
4. Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Auberginen-Käse-Schnitzel darin bei mittlerer Hitze in 5 bis 6 Minuten goldbraun backen, dabei einmal vorsichtig wenden. Anrichten und heiß servieren. Dazu passt gemischter Salat.

REGIONAT

Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Metzgerei

Käse von der Bio Molkerei aus Andechs

Bio- Gemüse von der Klostersgärtnerei Ursberg

Nudeln und Eier von der Familie Habersetzer u.v.m

24h

Unser Bestes rund um die Uhr

NATÜRLICH VOM SCHWEIGERHOF

Hofladen Schweiger • Friedrich-Ebert-Str. 50 • 86199 Augsburg • www.hofladenschweiger.de
 Geöffnet: **Freitags 8-13 Uhr und 14-18 Uhr, Samstags 8-12 Uhr**

Große Auswahl an handwerklich hergestellten Rohmilchkäse, Joghurt und Frischkäse aus hofeigener Milch, Wagyu- und Wollschwein-Produkte

Hofladen geöffnet: **Freitag 12-17 Uhr, Samstag 8-12 Uhr**
Familie Peter, Feigenhofer Str. 2, 86462 Achsheim
www.genuss-vom-land.de Tel. 08230-7317