

Käse Füße

Zutaten: 200g Bergkäse, 125g Butter, 125 ml Sahne, 1 Ei, 150g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, 1 Prise Backpulver.

Zubereitung: Alles verkneten und mit Fußform ausstechen. Mit Eigelb, Paprika, Kümmel, Schwarzkümmel und Sesam belegen. Backen bei 180° Grad.

Kann man zum Aperitif reichen auch in Kombination mit Orangenmarmelade mit Honig aus Nizza. Lecker !!!!!

Bergkäse – Chips

Bergkäse in dünne Scheiben schneiden, auf ein Blech mit Backpapier geben und im Ofen bei 180° C backen bis der Käse gut geschmolzen ist.

Ist auch in der Mikrowelle möglich.

Herausnehmen und trocknen lassen, dann in mundgerechte Chips brechen.

Zum Wein, am besten Grüner Veltliner aus dem Kremstal.

Blätterteigschnitten

Den Blätterteig 0,3 mm ausrollen, in 5 cm breite und Backofenblech lange Schnitten schneiden. Den Teig mit 0,5 mm dicke Käsescheiben belegen, so dass noch ein ca. 1 cm breiter Blätterteigrand übrig bleibt. Mit Cherrytomaten belegen, mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen. Bei 180° C goldgelb backen.

Am besten eignet sich ein würziger Käse mit mind. 45 % Fett i. Tr.

Camembert – Häppchen

Zutaten:

4 Scheiben Pumpernickel, 100g Creme fraiche, 125g Camembert, 1 Stück Salatgurke, 1 Möhre, 4 Walnuss-Hälften, frischer Dill

Zubereitung:

Pumpernickel dick mit Creme Fraiche bestreichen. Camembert in 8 Stücke schneiden, Gurke und Möhre grob raspeln oder stifteln. Zwei Pumpernickel Scheiben halbieren und mit Gurkenraspel und Camembert belegen, mit Dillfähnchen garnieren. Die restlichen Brotscheiben diagonal halbieren, mit Möhrenraspel, Camembert und Walnüssen belegen.