

Hoch hinaus mit Käse

Leckere Rezepte mit
Käse aus der Region



Käsevielfalt aus Nordrhein-Westfalen

Käse ist in Deutschland sehr beliebt. Die Gründe hierfür liegen auf der Hand: Käse liefert nicht nur viele lebensnotwendige Nährstoffe und leistet so einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung, sondern überzeugt auch durch seine geschmackliche Vielfalt und sein breites Einsatzspektrum.

Die ersten Überlieferungen zur Käseherstellung stammen von den Sumerern und sind etwa 6.000 Jahre alt. Heute sind weltweit ungefähr 4.000 Käsesorten bekannt. Was viele nicht wissen: Auch in Nordrhein-Westfalen wird eine Vielzahl an Käsespezialitäten hergestellt. Die rheinische und westfälische Käsekultur kann auf über 200 Jahre Tradition zurückblicken. Nach dem Motto „Klein, aber oho!“ sind es insbesondere die regionalen Hofkäsereien, die in NRW die große Genussauswahl gewährleisten.

In „**Hoch hinaus mit Käse**“ sind Rezepte zusammengestellt, die sowohl Käseliebhaber als auch Käseentdecker überzeugen können – sei es als Snack oder Vorspeise, als Hauptgericht oder Dessert.

Sie möchten noch mehr rund um das Thema Käse erfahren? Dann schauen Sie mal auf der Internetseite **www.kaesekompass-nrw.de** vorbei. Außer vielen interessanten Informationen bietet die Seite auch ausgefallene Rezeptideen. In verschiedenen Filmen wird gezeigt, wie kreative Käseleckereien garantiert gelingen.

Guten Appetit!

Hier ist viel für Sie drin

Kleine Käsekunde	4
Snacks & Vorspeisen	6
Hauptspeisen	24
Desserts	32
Käseplatte	34



Kleine Käsekunde Breite Vielfalt

Hartkäse haben die höchste Trockenmasse und reifen am längsten. Während der Reifung entwickeln sich die feste Konsistenz, das volle Aroma und der würzige Geschmack. Je länger die Reifezeit, desto ausgeprägter der Geschmack von nussig-mild bis würzig-kraftig. Zum Hartkäse zählen z. B. Allgäuer, Emmentaler und Bergkäse. Die lange Gereiften eignen sich aufgrund ihrer festen Textur besonders gut zum Reiben und Hobeln, über Salat oder Pasta und zum Gratinieren.

Die Reifezeit von **Schnittkäse** ist kürzer als die des Hartkäses. Das gibt ihm eine weichere Textur. Er wird in unterschiedlichen Varianten angeboten. Hierzu zählen Standardsorten wie Gouda, Edamer und Tilsiter. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl von Spezialitäten z. B. mit Zusätzen von Kräutern, Nüssen, Pfeffer, Chili, Paprika und anderen Gewürzen.

Schnittkäse wird gerne pur verzehrt, auf Brot oder zum Salat gegessen. In der warmen Küche ist er ideal zum Überbacken. Auch für ein Käsefondue ist Schnittkäse die perfekte Grundlage.

Halbfester Schnittkäse ähnelt je nach Sorte und Reifegrad entweder dem Schnitt- oder dem Weichkäse. Mit fortschreitender Reifung schmeckt er herzhaft-würzig. Zum halbfesten Schnittkäse zählen z. B. Butterkäse und Edelpilzkäse.

Weichkäse haben eine Reifezeit von etwa ein bis zwei Wochen. Hierzu gehören sehr unterschiedliche Käsesorten wie Camembert, Brie, Rotschmierkäse und Weichkäse in Salzlake.

In der warmen Küche werden diese Käsesorten z. B. als Saucengrundlage eingesetzt und geben Salat, Fleisch oder Gemüse den letzten Schliff. Obst lässt sich gut mit Edelpilzkäse oder Camembert gratinieren.



Hartkäse

Schnittkäse

Halbfester Schnittkäse und Weichkäse

Bei der Vielzahl an verschiedenen Käsesorten kann man leicht den Überblick verlieren.

Die Einteilung von Käse in Käsegruppen bietet eine erste Orientierung, denn sie erlaubt Rückschlüsse auf Charakter, Geschmack und Verwendungsmöglichkeiten der jeweiligen Käsesorte.

Sauermilchkäse

reift aus Sauermilchquark der Magerstufe. Er ist sehr reich an Proteinen, arm an Kohlenhydraten und enthält im Gegensatz zu den meisten anderen Käsesorten nur sehr wenig Fett. Mit einem Fettgehalt von weniger als 1 Prozent ist dieser Käse mit dem kräftigen Aroma daher besonders interessant für die Ernährungsbewussten und Sportler. Zum Sauermilchkäse zählen Harzer Roller, Bauernhandkäse und Korbkäse.

Frischkäse sind unge-reifte Käse, die direkt nach der Herstellung genussfertig sind. Zum Frischkäse gehören Speisequark, Rahmfrischkäse, Hüttenkäse oder Mascarpone. Auch Ricotta wird frisch verzehrt, zählt aber aufgrund seiner Herstellung aus Molke zu den Molkeeiweißkäsen.

Dank seiner cremigen, streich-fähigen Konsistenz lässt sich Frischkäse beliebig mit weiteren Zutaten verfeinern. Besonders beliebt ist Frischkäse als Brotaufstrich, Dip und als Füllung. Gesüßt oder in Kombination mit Obst eignet sich Frischkäse hervorragend für Desserts, als Creme für Torten oder zum Backen, z.B. eines klassischen Käse-kuchens.

Unter **Pasta Filata** fasst man alle Käse zusam-men, deren Bruchmasse nach dem Säuern in heißer Flüssigkeit, wie Salzwasser oder Molke, geknetet wird, wodurch die Käse ihre typische faserige Struktur erhalten.

Der bekannteste Vertreter der Pasta-Filata-Käse ist der Mozzarella, der ursprünglich aus Büffelmilch hergestellt wurde. Heute wird der größte Anteil an Mozzarella aus Kuhmilch produziert.

Caprese – Mozzarella mit Tomaten und Basilikum – ist mittlerweile nicht nur in Italien ein beliebter Vorspeisensalat. Mozzarella eignet sich auch sehr gut zum Überbacken.





Blätterteigschnecken

Zutaten für 4 Portionen:

4 Platten	Blätterteig, tiefgekühlt
2 Stangen	Lauch Salz, Pfeffer, Muskatnuss
6 Scheiben 	Schnittkäse
1	Eigelb
1 EL	Sahne

 Schnittkäse, z.B. Gouda mit Kräutern

 Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: 10 Min.

Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen.

Lauch putzen, quer halbieren und die einzelnen Blätter voneinander lösen. Lauchblätter waschen und in Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren.

Je 2 Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu je einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen.

Lauchblätter gleichmäßig auf den Blätterteigrechtecken verteilen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Käsescheiben belegen.

Blätterteigrechtecke von den beiden kurzen Seiten her nach innen aufrollen, sodass zwei Rollen entstehen. Jede Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Blätterteigschnecken nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb und Sahne verquirlen, die Schnecken damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 8–10 Minuten goldbraun backen.



Camemberttorte mit Limettenfüllung

Zutaten für 4 Portionen:

200 g	 Camembert
1	Limette
1 Bund	Minze
1 Bund	Basilikum
150 g	 Frischkäse
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

 Camembert

 Frischkäse

 Zubereitungszeit: 15 Min.

Ziehzeit: 4 Std.

 Tipp: Dazu schmecken z. B. herzhaftes Bauernbrot, Weintrauben und Walnüsse.

Camembert waagrecht in der Mitte durchschneiden.

Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben.

Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Den Frischkäse mit den gehackten Kräutern und der Limettenschale gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frischkäsemasse auf der unteren Camemberthälfte verteilen und glatt streichen. Die obere Hälfte daraufsetzen und andrücken.

Käse in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank gut durchziehen lassen.



Clubsandwich mit Käse

Zutaten für 4 Portionen:

1 EL	Senf
4 EL	Mayonnaise
	Salz, Pfeffer
½ Kopf	Salat
12 Scheiben	Toastbrot
4 Scheiben	Hähnchenbrustfilet
4	Eier
2	Tomaten
4 Scheiben	Bacon
4 Scheiben	 Schnittkäse

 Schnittkäse, z.B. Gouda

 Zubereitungszeit: 25 Min.

Senf und Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat waschen, in feine Streifen schneiden und mit der Senf-Mayonnaise-Mischung vermengen.

Toastscheiben toasten und den Salat-Mayo-Mix auf 8 Scheiben verteilen.

4 dieser Scheiben zusätzlich mit Hähnchenbrustfilet belegen und die anderen 4 Scheiben mit der belegten Seite nach oben darauflegen.

Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Eierscheiben und Tomatenscheiben auf die Sandwiches legen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bacon ohne Fett in einer Pfanne knusprig anbraten und ebenfalls auf die Sandwiches legen, darüber die Käsescheiben und zum Schluss auf jedes Sandwich noch 1 Toastscheibe legen. Die fertigen Sandwiches vor dem Servieren diagonal halbieren und mit je einem Holzspieß fixieren.



Fruchtiges Schalotten-Käse-Sandwich

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Schalotten
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
2	Ciabattas
3–4	Feigen
75 g	Brombeeren
150 g	 Blauschimmelkäse
	Pfeffer aus der Mühle

 Blauschimmelkäse, z. B. Roquefort oder Gorgonzola

 Zubereitungszeit: 45 Min.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Schalotten schälen, der Länge nach halbieren und vierteln. Schalottenviertel in einer Auflaufform verteilen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermischen und im Ofen ca. 15 Minuten dünsten.

Ciabattas halbieren und der Länge nach aufschneiden. Unter- und Oberseiten mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Oberhälften kurz zur Seite legen.

Die Unterseiten auf ein Backblech geben und die gedünsteten Schalottenviertel darauf verteilen.

Feigen und Brombeeren waschen. Den Stielansatz von den Feigen entfernen und diese vierteln. Die Früchte ebenfalls auf den Brotunterseiten verteilen und zuletzt den zerbröselten Käse darüberstreuen.

Alles mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen und kurz im Backofen gratinieren. Zum Schluss die Oberhälften aufsetzen und servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

150 g	rote Zwiebeln
80 ml	Olivenöl
50 g	Zucker
20 ml	Apfelessig
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Rucola
100 ml	Tomatenketchup
40 g	grober Senf
	Cayennepfeffer
500 g	Lammhack
8 Scheiben	 Bergkäse
2	Äpfel
4 Scheiben	Grau- oder Bauernbrot
1 TL	Thymian

 Bergkäse

 Zubereitungszeit: 50 Min.

Graubrotburger mit Lammhacksteak

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in etwas Öl glasig dünsten. 20 g Zucker und den Essig dazugeben und weitere 10 Minuten dünsten, dann salzen und pfeffern.

Rucola putzen und waschen.

Ketchup und Senf verrühren, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Hackfleisch zu 4 Pattys formen und bei großer Hitze in der Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten anbraten und anschließend salzen und pfeffern.

Käse auf die Fleischscheiben legen und das Fleisch bei ausgeschalteter Hitze in der Pfanne gar ziehen lassen.

Äpfel waschen, in je 4 Scheiben schneiden und entkernen.

Apfelscheiben im restlichen Zucker wälzen und in etwas Öl in der Pfanne andünsten.

Brotscheiben halbieren, auf den Ofenrost legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian und Salz bestreuen und im Ofen bei 200 °C kurz knusprig rösten.

Aus Brotscheiben, Zwiebeln, Sauce, Käse-Lamm-Pattys, Apfelscheiben und Rucola 4 Burger bauen.



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

50 g	Butter
150 g	 Schnittkäse, gerieben
30 g	 Hartkäse, gerieben
½ TL	Salz
	Paprikapulver edelsüß
100 g	Sahne
250 g	Mehl
½ TL	Backpulver

Zum Bestreichen:

2	Eigelb
1 EL	Milch

Zum Bestreuen:

je 1 TL	Mohn, Sesam, grobes Salz, Pistazien, gehackt
---------	--

Herzhaftes Käsegebäck

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den gekühlten Teig ausrollen und mithilfe von Plätzchenformen ausstechen.

Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Eigelb und Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und nach Geschmack mit Mohn, Sesam, Pistazien oder grobem Salz bestreuen.

Anschließend die Plätzchen bei 200 °C für ca. 15 Minuten im Backofen goldbraun backen.

 Schnittkäse, z. B. regionaler Bauernkäse

 Hartkäse, z. B. Emmentaler oder Bergkäse

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

Backzeit: 15 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

150 g	 reifer Camembert
50 g	 kräftiger Rotschmierkäse
100 g	Quark
50 g	Butter
2 EL	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Paprikapulver edelsüß
1	rote Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch

Pikanter Käseaufstrich

Käse, Quark und Butter mit der Gabel zerdrücken und gut miteinander vermischen.

Die Sahne unterrühren und den Käseaufstrich mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken.

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden.

Käseaufstrich in Schälchen füllen und mit den Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen garniert servieren.

 Camembert

 Rotschmierkäse, z. B. Limburger oder Romadur

 Zubereitungszeit: 15 Min.

 Tipp: Dazu schmeckt ein rustikales Landbrot oder Baguette.



Zutaten für 4 Portionen:

6 Stiele	Minze
6 Stiele	Dill
6 Stiele	Kerbel
2 TL	Pfefferbeeren, zerstoßen
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
6–8 Scheiben	Räucherlachs
250 g	dicke Bohnen, tiefgekühlt
500 ml	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
75 g	 Kräuterfrischkäse

Räucherlachs mit Bohnenpüree

Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und klein hacken.

Die Hälfte der Kräuter mit der Hälfte der Pfefferbeeren, des Zitronensaftes und des Öls verrühren.

Lachsscheiben der Länge nach halbieren, mit der Marinade vermengen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Bohnen in kochendem Wasser kurz blanchieren, abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Bohnenkerne aus der Haut lösen und in 400 ml Gemüsebrühe ca. 10 Minuten weich kochen.

Knoblauch schälen. Bohnen, 100 ml der Gemüsebrühe, Knoblauch, 1 EL Öl und die restlichen Kräuter, bis auf einige zum Garnieren, mit dem Mixer zu einer Creme pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und ca. 45 Minuten kalt stellen.

4 Gläser bereitstellen, die Glasinnenwände mit Lachs auskleiden und das Bohnenpüree hineinfüllen.

Friskäse cremig rühren, mit 2 Teelöffeln daraus 4 Nocken formen, auf das Bohnenpüree setzen und mit den übrig gelassenen Kräutern und den restlichen Pfefferbeeren bestreuen.

 Kräuterfrischkäse

 Zubereitungszeit: 45 Min.
Marinierzeit: 1 Std./45 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

200 g		Ricotta
2		Eigelb
		Salz, Pfeffer
150 g		Beeren der Saison
60 g		Hartkäse
1		Knoblauchzehe
100 g		Cashewnüsse, gesalzen
2 EL		Olivener Öl
1 Bund		Rucola
1 Pckg.		Blätterteig
1 Kugel		Mozzarella
50 g		Parmaschinken

-  Ricotta
-  Hartkäse, z. B. Emmentaler oder Parmesan
-  Mozzarella
-  Zubereitungszeit: 45 Min.

Tarte mit Beeren-Cashew-Pesto und Mozzarella

Ricotta gut abtropfen lassen und mit einem Eigelb cremig rühren, dann salzen und pfeffern.

Für das Pesto 50 g Beeren waschen und verlesen, Hartkäse reiben, Knoblauch schälen und zusammen mit 40 g Cashewnüssen und 2 EL Öl im Mixer zu einem groben Pesto mixen.

Rucola waschen, Stiele entfernen.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und einen kleinen Rand formen. Rand mit dem zweiten Eigelb bestreichen.

Ricottacreme auf dem Teig verteilen, die restlichen Beeren (gewaschen) und Cashewnüsse (gehackt) darauf verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Mozzarella in grobe Stücke reißen. Die noch heiße Tarte mit Rucola, Schinken und Mozzarellastücken belegen und mit dem Pesto beträufeln.



Zutaten für 4 Portionen:

40 g	Kürbiskerne
70 g	Zucker
300 g	 Ziegenkäserolle
3 EL	Sherryessig
6 EL	Walnussöl
2 TL	Honig
	Salz, Pfeffer

 Ziegenkäse

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Ziegenkäse mit Kürbiskrokant

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen, sofort Kürbiskerne zugeben und danach auf einem Blatt Backpapier dünn verstreichen und vollständig abkühlen lassen.

Ziegenkäserolle in 4 Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

Eine Marinade aus Essig, Walnussöl, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und über den Ziegenkäse geben.

Kürbiskernkrokant in passende Stücke brechen und auf den Ziegenkäsescheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der 2. Schiene von unten 8–10 Minuten gratinieren, bis das Karamell flüssig ist.

Aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten.



Feine Lachsterrine

Zutaten für 4 Portionen:

5 Blatt	weiße Gelatine
1 Bund	Dill
250 g	 Frischkäse
250 ml	Sahne
3 TL	Senf
3 TL	Honig
400 g	Räucherlachs in Scheiben
	Salz, Pfeffer

 Frischkäse

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Kühlzeit: 12 Std.

Gelatine in Wasser einweichen.

Vom Dill die Blättchen abzupfen, waschen und trocken tupfen.

Frischkäse und 50 ml Sahne mit Senf und Honig glatt rühren.

Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze auflösen.

2–3 EL von der Frischkäsemischung in die aufgelöste Gelatine einrühren und dann diese Mischung unter die restliche Frischkäsemasse rühren.

Eine kleine Kastenform erst mit Klarsichtfolie, dann mit Lachsscheiben so auslegen, dass der Lachs an den Seiten überhängt. Den restlichen Lachs fein würfeln.

Die restliche Sahne steif schlagen, mit Lachswürfeln und Dill unter die Frischkäsemischung heben, salzen und pfeffern.

Die Masse in die Form geben, Lachsscheiben darüberschlagen.

Terrine mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Terrine stürzen und die Folie entfernen. Mit einem scharfen Messer einzelne Scheiben aufschneiden.



Gefüllte Champignons im Speckmantel

Zutaten für 4 Portionen:

4	große Champignons
100 g	 Hartkäse
1 Bund	Thymian
8 Scheiben	Speck, durchwachsen
4 EL	Olivensöl

 Hartkäse, z. B. Bergkäse oder Emmentaler

 Zubereitungszeit: 20 Min.

 Tipp: Die gefüllten Champignonköpfe können auch auf dem Grill zubereitet werden.

Champignons putzen und die Stiele entfernen.

Käse fein reiben, in die Mitte der Champignonköpfe füllen und leicht andrücken.

Einige Zweige Thymian für die Dekoration zurückhalten. Den restlichen Thymian waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und über den Käse streuen.

Jeweils 2 Scheiben Speck über Kreuz um die Champignons wickeln, in eine Pfanne geben und in Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten.

Vor dem Servieren mit Thymian garnieren.



Mit Schafskäse gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

4	Fleischtomaten
2	Knoblauchzehen
1 EL	Öl
200 g	 Schafskäse
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Basilikum, gehackt
3 EL	Paniermehl
	Salz, Pfeffer
2 EL	Sonnenblumenkerne

Tomaten waschen, trocken tupfen, Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen.

Knoblauch schälen, fein würfeln und in Öl andünsten.

Schafskäse zerbröseln und mit den Kräutern und dem Paniermehl zum Knoblauch geben. Alles gut vermengen.

Die Schafskäse-Kräuter-Masse mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Masse in die ausgehöhlten Tomaten füllen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Gefüllte Tomaten in eine Auflaufform geben und bei 175 °C im Backofen für ca. 15–20 Minuten backen.

 Schafskäse

 Zubereitungszeit: 50 Min.



Rotschmierkäse mit Portweinfeigen

Zutaten für 4 Portionen:

8	Feigen
2 Zweige	Rosmarin
100 ml	roter Portwein
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Haselnussöl
100 g	Haselnüsse, gehackt
250 g	 Rotschmierkäse

Feigen waschen, mit einer Gabel leicht einstechen, mit den Rosmarinzweigen in einen Schmortopf legen und mit Portwein, Balsamicoessig und Haselnussöl übergießen.

Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und dann über die Feigen streuen.

Portweinfeigen im zugedeckten Schmortopf im Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten schmoren.

Rotschmierkäse in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Auflaufform oder auf einem hitzebeständigen Teller im Backofen erwärmen, bis der Käse leicht schmilzt.

Käse zu den geschmorten Feigen anrichten und servieren.

 Rotschmierkäse, z. B. Limburger oder Romadur

 Zubereitungszeit: 20 Min.

 Tipp: Dazu schmeckt Baguette, Ciabatta oder auch ein herzhaftes Landbrot.



Zutaten für 4 Portionen:

2	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
1 Prise	Backpulver
65 ml	Milch
30 g	 Schnittkäse
	weiche Butter und Paniermehl für die Souffléförmchen

 Schnittkäse, z. B. regionaler Bauernkäse

 Zubereitungszeit: 45 Min.

 Tipp: Dazu passt Feldsalat mit Apfel und Walnüssen und einem Dressing aus Walnussöl und Weißweinessig.

Käsesoufflé

Für das Käsesoufflé die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem festen Eischnee schlagen.

Butter in einem Topf zerlassen, Mehl und Backpulver einstreuen und unter Rühren anschwitzen.

Die Milch einrühren, kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen.

Käse reiben und mit den 2 Eigelb unter die Masse rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Das geschlagene Eiweiß unter die Käsemasse heben.

Kleine feuerfeste Förmchen mit Butter auspinseln und mit Paniermehl ausstreuen. Die Käsemasse bis knapp unter den Rand einfüllen und das Käsesoufflé für 15 Minuten bei 200 °C im Backofen backen.

Während der Backzeit die Ofentür nicht öffnen.



Zutaten für 4 Portionen:

1	Zitrone
300 g	Birnen
1	Zimtstange
150 ml	Weißwein
40 g	grober Senf
1 EL	Traubenkernöl
	Salz, Pfeffer
300 g	 Schnittkäse
2	reife Avocados
1 ½ Köpfe	Romanasalat
80 g	Cashewnüsse
25 g	Honig
15 g	Butter

 Schnittkäse, z.B. Gouda oder Edamer

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Käsesalat mit Avocado

Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale dünn abziehen, Saft auspressen.

Birnen waschen, schälen, vierteln, fein würfeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Birnen- und Zitronenschalen mit der Zimtstange in Weißwein aufkochen, kurz einreduzieren lassen und passieren.

Birnenwürfel in den Weinsud geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Senf dazugeben, abkühlen lassen und mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing abschmecken.

Käse entrinden und in feine Streifen schneiden.

Avocados halbieren, Kerne entfernen, schälen, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Salat putzen, waschen und die Blätter in Stücke zupfen.

Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit Honig und Butter in der Pfanne glasieren.

Salat, Käse und Avocados, mit Birnendressing und Nüssen anrichten.



Ofenmöhren

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	Möhren im Bund
½ TL	Fenchelsaat
50 ml	Olivenöl
	grobes Meersalz, Pfeffer
1 Bund	Koriander
300 g	 Schafskäse

Möhren waschen, das Grün bis auf 3 cm entfernen und die Möhren schälen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Fenchelsaat im Mörser leicht zerstoßen.

Die Möhren mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Fenchelsaat mischen und auf dem Backblech verteilen.

Möhren im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten dünsten.

Koriander waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

Schafskäse zerbröseln und auf den Möhren verteilen.

Koriander darüberstreuen und alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

 Schafskäse

 Zubereitungszeit: 30 Min.

 Tipp: Dazu passen
Petersilienkartoffeln.



Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

2	Gemüsezwiebeln
30 g	Butter
100 ml	Weißwein
1,2 l	Rinder- oder Gemüsefond
1	Lorbeerblatt
3 Stiele	Thymian
	Salz, Pfeffer
8 Scheiben	Baguette
5 EL	 Gouda, gerieben
5 EL	 Hartkäse, gerieben

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten dünsten, mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen.

Fond dazugießen und Lorbeerblatt hinzufügen.

Thymian waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Suppe in Terrinen füllen, mit jeweils 2 Scheiben Baguette belegen.

Geriebenen Käse mischen, über die Brotscheiben streuen und im Backofen bei Grilleinstellung kurz gratinieren.

 Gouda

 Hartkäse, z.B. Emmentaler oder Parmesan

 Zubereitungszeit: 45 Min.



Kartoffelragout

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	rote Paprikaschote
1	Aubergine
800 g	Kartoffeln, halbfest
1 Bund	Rucola
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
400 ml	Gemüsebrühe
200 g	 Kräuterfrischkäse

 Kräuterfrischkäse

 Zubereitungszeit: 50 Min.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Paprika und Aubergine putzen, waschen und beides in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln.

Rucola waschen, trocken tupfen und die Stiele entfernen.

Kartoffel-, Paprika- und Auberginenwürfel bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten in Olivenöl mit geschlossenem Deckel andünsten. Zwischendurch umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten einköcheln lassen.

Kräuterfrischkäse und Frühlingszwiebeln untermischen, aufkochen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rucolablätter mit dem Ragout vermengen und auf Tellern anrichten.



Käsemakkaroni

Zutaten für 4 Portionen:

1 Dose	Mais
1	rote Paprikaschote
100 g	gekochter Schinken
400 ml	Milch
250 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss
180 g	Makkaroni
50 g	 Hartkäse, gerieben
100 g	 Gouda, gerieben

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Paprika waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln.

Schinken ebenfalls würfeln.

Milch und Sahne zusammen in einem Topf aufkochen lassen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Makkaroni dazugeben und bei milder Hitze 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei umrühren.

Mais, Paprika, Schinken und den geriebenen Hartkäse untermischen.

Alles in eine feuerfeste Auflaufform füllen, den geriebenen Gouda darüber verteilen und auf der mittleren Schiene etwa 10–15 Minuten goldbraun überbacken.

 Hartkäse, z.B. Emmentaler oder Bergkäse

 Gouda

 Zubereitungszeit: 50 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Eier
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 175 g Mehl
- 200 g  Hart- oder Schnittkäse
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 2 EL Butter
- 200 g Kirschtomaten
- 400 g Blattsalate
- 1 Beet Gartenkresse
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Weinessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 50 g Parmaschinken
- 50 g  Hartkäse

Käse-Pancakes mit buntem Salat

Eier und Milch mit Salz und Pfeffer verrühren. Mehl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.

Hart- oder Schnittkäse reiben und zusammen mit dem Schnittlauch zum Teig hinzugeben.

Butter in einer heißen Pfanne auslassen und darin ca. 2 Minuten pro Seite kleine Pfannkuchen ausbacken.

Tomaten waschen, putzen und halbieren. Blattsalat waschen, putzen und Blätter abzupfen. Kresse von 1 Beet Gartenkresse schneiden.

Dressing aus Öl, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten.

Parmaschinken, Blattsalat, Tomaten und Kresse als Salat auf den Pancakes anrichten, den Hartkäse hobeln und darüberstreuen. Das Dressing über den Salat träufeln.

 Hart- oder Schnittkäse, z.B. Bergkäse, Edamer oder Gouda

 Hartkäse, z.B. Bergkäse oder Parmesan

 Zubereitungszeit: 40 Min.



Zutaten für 4 Portionen:

4	große Kartoffeln, halbfest
40 g	Butter
2	Eier
1 Bund	Lauchzwiebeln
350 g	Rote Bete, gewart und geschält
4	Kapern
6	Cornichons
½ Bund	Kerbel
	Salz, Pfeffer
300 g	 Raclettekäse in Scheiben
20 ml	Balsamicocreme
20 ml	Oliveneröl

 Raclettekäse

 Zubereitungszeit: 80 Min.

Ofenkartoffeln mit Rote-Bete-Tatar

Kartoffeln waschen, in Salzwasser 15 Minuten vorkochen.

Kartoffeln der Länge nach einschneiden und jeweils mit ca. 10 g Butter füllen und salzen.

Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln und auf mittlerer Schiene im Backofen bei 160 °C ca. 60 Minuten garen.

Inzwischen für das Tatar die Eier hart kochen, pellen und in feine Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

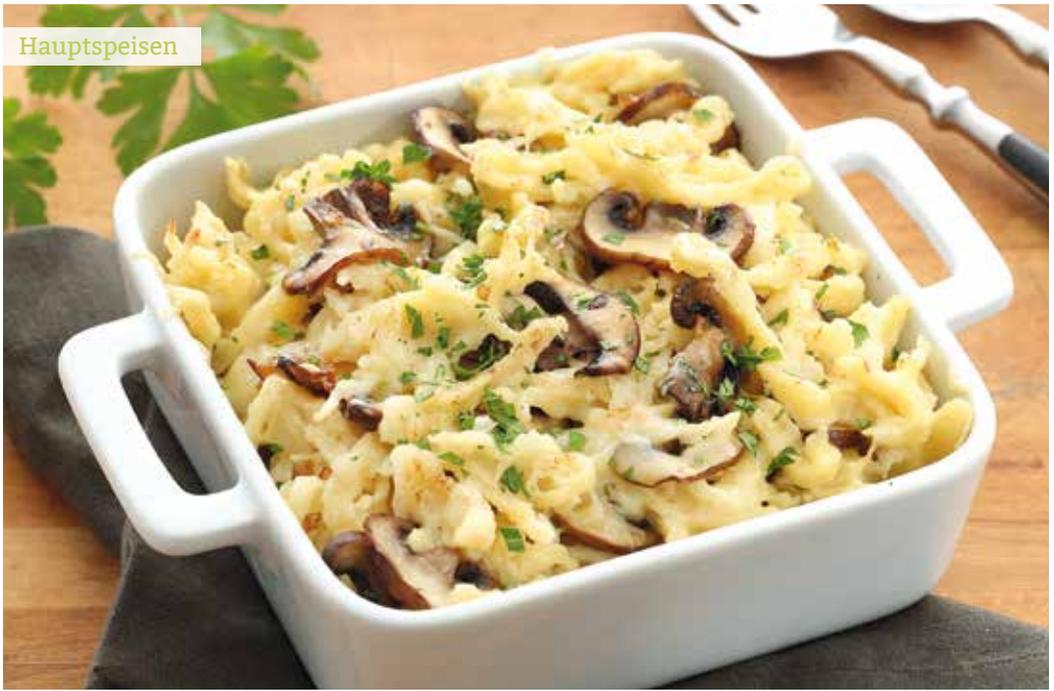
Rote Bete, Kapern und Cornichons ebenfalls fein würfeln.

Kerbel waschen, Blättchen abzupfen und klein schneiden.

Alles mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Kartoffeln aus dem Ofen und der Folie nehmen, mit den Käsescheiben belegen und bei 200 °C im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Rote-Bete-Tatar auf Tellern anrichten und mit Balsamicocreme und Olivenöl beträufeln. Zusammen mit den Ofenkartoffeln servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

650 g	Mehl
8	Eier
1 TL	Salz
1 Msp.	Muskatnuss, gerieben
3–4 EL	Mineralwasser
6	Zwiebeln
300 g	Champignons
40 g	Butter
200 g	 Hartkäse
2 Stiele	Petersilie
1 EL	Öl

 Hartkäse, z.B. Bergkäse

 Zubereitungszeit: 80 Min.

Ruhezeit: 1–2 Std.

Pilz-Käsespätzle

600 g Mehl, Eier, Salz, Muskat und Mineralwasser zu einem glatten, dickflüssigen Teig verarbeiten. Teig 1–2 Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und im restlichen Mehl wenden.

Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin goldbraun anbraten.

Käse fein reiben. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit Öl aufkochen.

Den Spätzleteig nacheinander portionsweise verarbeiten.

1 Portion auf ein angefeuchtetes Holzbrett geben und mit einem langen Messer oder einem Schaber feine Streifen in das kochende Salzwasser schaben.

Spätzle aufkochen, bis sie hochsteigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. Abtropfen lassen und warm halten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Fertige Spätzle mit dem Käse mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Zwiebeln und Pilze über den Käsespätzle verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20–25 Minuten überbacken. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

1	Zwiebel
250 g	grüner Spargel
150 g	Erbsen, tiefgekühlt
50 g	Pinienkerne
750 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Olivöl
1	Lorbeerblatt
225 g	Risotto-Reis
100 ml	Weißwein
50 g	 Hartkäse, gerieben Salz, Pfeffer

 Hartkäse, z. B. Emmentaler oder Parmesan

 Zubereitungszeit: 45 Min.

Risotto mit grünem Spargel

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Spargel waschen, das holzige Ende abschneiden, das untere Drittel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, Erbsen zufügen und weitere 5 Minuten garen. Gemüse abgießen und abschrecken.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Brühe erhitzen.

Zwiebelwürfel in Öl in einem Topf anschwitzen. Lorbeerblatt und Reis zugeben und den Reis glasig werden lassen. Mit Wein ablöschen und kurz einkochen lassen. Nach und nach die heiße Brühe hinzugeben und unter ständigem Rühren einköcheln lassen, bis der Reis bissfest gegart ist.

Geriebenen Käse und gegartes Gemüse unter das Risotto heben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreut servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund	Basilikum
½ Bund	Petersilie
25 g	Kürbiskerne
	Salz
½	Fenchelknolle
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivöl
60 ml	Weißwein
60 ml	Geflügelbrühe
350 g	Tagliatelle
80 g	 Rotschmierkäse
200 ml	Sahne

 Rotschmierkäse, z. B. Limburger oder Romadur

 Zubereitungszeit: 30 Min.

Tagliatelle mit Kräuter-Käse-Sauce

Basilikum und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, leicht salzen und abkühlen lassen.

Fenchelknolle waschen, putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Fenchel und Knoblauch mit Olivöl in einer Pfanne kurz dünsten, mit Weißwein und Geflügelbrühe ablöschen und 10 Minuten weich kochen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Tagliatelle darin nach Packungsanweisung garen.

Käse in kleine Würfel schneiden, zusammen mit der Sahne zum Fenchel geben und kurz aufkochen, bis der Käse schmilzt. Sahne-Käse-Sauce mit den Kräutern im Mixer fein pürieren.

Kräuter-Käse-Sauce unter die Nudeln ziehen, auf Tellern verteilen und mit Kürbiskernen bestreut servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	kleine Kartoffeln, festkochend
1 EL	Olivenöl
20 g	Butter
1 TL	Kümmelsaat
100 ml	Weißwein
100 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer
300 g	 Rotschmierkäse
½ Bund	Schnittlauch

 Rotschmierkäse, z. B. Limburger oder Romadur

 Zubereitungszeit: 45 Min.

Überbackene Weißweinkartoffeln

Die Kartoffeln in Salzwasser 8–12 Minuten bissfest kochen, abschrecken und pellen. Öl und Butter in einer Pfanne zerlassen, die Kartoffeln darin mit Kümmel ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und aufkochen lassen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflauf- oder in eine andere ofenfeste Form geben. Käse grob würfeln und über den Kartoffeln verteilen.

Im heißen Ofen bei 200 °C ca. 10–12 Minuten überbacken.

Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und vor dem Servieren über die Kartoffeln streuen.



Zutaten für 8 Törtchen:

3 Blatt	weiße Gelatine
100 g	Butterkekse
50 g	Butter
1 EL	Mohn, gemahlen
35 g	Zucker
250 g	 Frischkäse
150 g	Joghurt
½ TL	Zitronenabrieb
½ TL	Orangenabrieb
3	Orangen
je 2 Zweige	Minze und Thymian zur Dekoration

 Frischkäse

 Zubereitungszeit: 40 Min.

Kühlzeit: 3 Std.

Mini-Cheesecake

Gelatineblätter in Wasser einweichen. Butterkekse fein zerbröseln, Butter zerlassen. Keksbrösel, geschmolzene Butter und Mohn vermengen.

Den Boden von 8 kleinen Backformen mit Backpapier auslegen. Alternativ 8 Gläser bereitstellen. Die Keks-Mohn-Mischung mit einem Löffel auf die Backformen verteilen und leicht am Boden andrücken.

Zucker, Frischkäse, Joghurt sowie Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren.

Eingeweichte Gelatineblätter ausdrücken und erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. 4 EL der Frischkäse-Joghurt-Masse mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Dann die Gelatine-Frischkäse-Mischung mit der restlichen Frischkäse-Joghurt-Masse vermischen und glatt rühren.

Orangen schälen und filetieren. 3/4 der Orangenfilets auf die Keksböden legen, die Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen. Cheesecakes für 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Küchlein mit dem Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen und auf einem Teller mit den restlichen Orangenfilets, Minze und Thymian garniert servieren.



Zutaten für 4 Portionen:

160 g	Mehl
160 g	Zucker
	Salz
130 g	Butter
380 g	 Ricotta
3	Eier
1 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Maisgrieß
200 g	rote Johannisbeeren
1 EL	Zucker
1 EL	Honig
50 g	Pistazienkerne, gehackt

 Ricotta

 Zubereitungszeit: 60 Min.

Ruhezeit: 15 Min.

Backzeit: 40 Min.

Ricotta-Quiche

Mehl, 60 g Zucker und 1 Prise Salz mischen, 90 g kalte Butter und 1 EL kaltes Wasser zugeben, alles zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie für 15 Minuten ins Gefrierfach legen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Teig ausrollen, in eine gefettete Quicheform drücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Ricotta gut abtropfen lassen, mit dem restlichen Zucker, den Eiern und der Zitronenschale cremig rühren.

Übrige Butter zerlassen, Maisgrieß hinzufügen und unter die Ricotta-Ei-Mischung rühren.

Ricotta-Creme auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und ca. 40 Minuten bei 200 °C im Backofen backen.

Beeren waschen, mehrere Rispen zur Dekoration zurückhalten. Die restlichen Beeren abzupfen, mit 1 EL Zucker, 1 EL Honig und 1 EL Wasser aufkochen und für 4–5 Minuten köcheln lassen.

Die Beerenmasse durch ein Sieb passieren und über die Ricotta-Quiche träufeln.

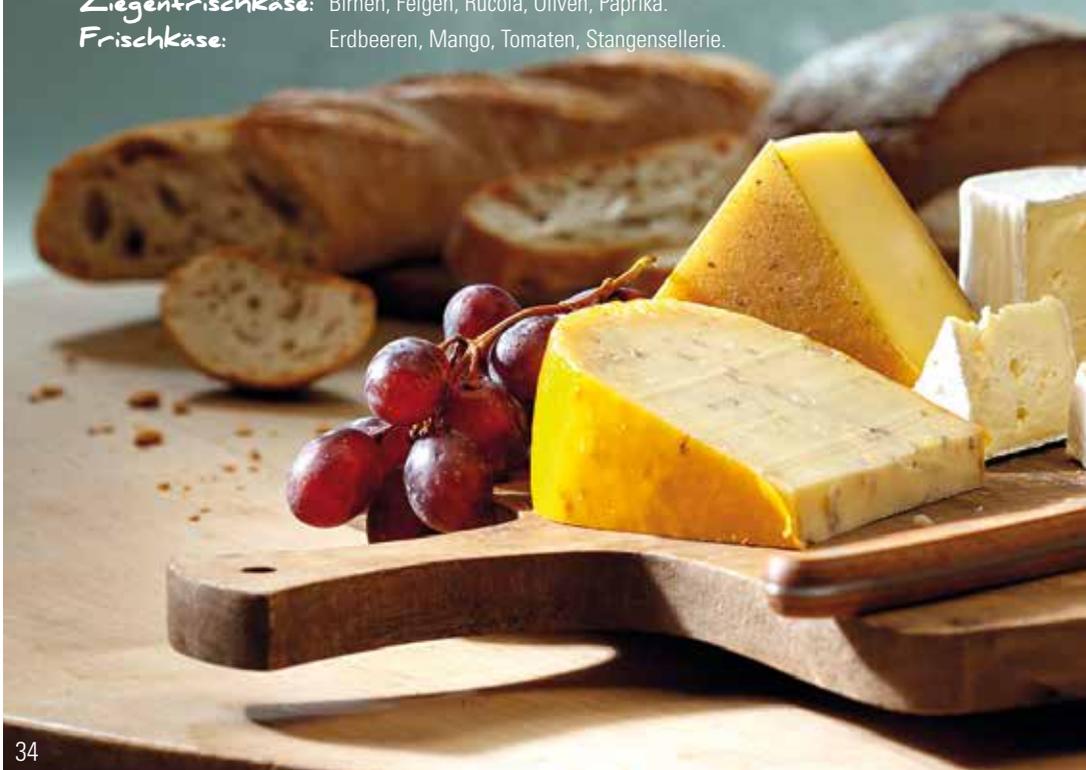
Quiche mit den gehackten Pistazien und Johannisbeerrispen garniert servieren.

Wir haben da mal was angerichtet.

Für eine **Käseplatte** sortieren Sie den Käse nach seiner Konsistenz von Hart- bis Frischkäse oder nach seiner Würze von mild bis kräftig.

- Wann?** Käse mindestens 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.
Worauf? Hierzu eignet sich ein Holzbrett oder ein schöner Glas- oder Tortenteller.
Wie viel? Käse als Hauptgericht 200 bis 300 g, zum Brunch oder als Dessert 60 bis 80 g pro Gast.
Wozu? Käse lässt sich gut zu Wein, Früchten, Gemüse und Brot kombinieren.

- Hartkäse:** Trauben, Nüsse, Tomaten, Essiggurken, Radieschen.
Schnittkäse: Trauben, Mandarinen, Tomaten, Paprika, Essiggurken.
Camembert: Birnen, Feigen, Tomaten, Radieschen, Paprika.
Ziegenfrischkäse: Birnen, Feigen, Rucola, Oliven, Paprika.
Frischkäse: Erdbeeren, Mango, Tomaten, Stangensellerie.





Herausgeber:

Landesvereinigung der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e. V.

Bischofstraße 85
47809 Krefeld

Telefon 0 21 51 / 41 11-400
Telefax 0 21 51 / 41 11-499

www.milch-nrw.de
info@milch-nrw.de

www.kaesekompass-nrw.de

Gedruckt auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen Euroblume.
Fotos: fotolia, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V.



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

