

Kochstudio 10.04.2014

„Kochen mit Käse“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Alkmaarer Käsesuppe

Käsechips mit Schnittlauchquarkfüllung

Käse-Muffins mit Frühlinkszwiebeln und Räucherspeck

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung

Grüner Spargel mit Gorgonzolasauce, Pinienkernen und Rucola

Ricotta-Himbeertörtchen

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de/kochstudio



Alkmaarer Käsesuppe

100	g	Butter	in einem Topf schmelzen, dann
100	g	Mehl	darin unter Rühren anschwitzen.
1	L	Hühnerbrühe	und
1	L	Milch	angießen und unter ständigem Rühren aufkochen.
250	g	Holländer Käse	fein reiben und in die Suppe rühren, unter Rühren auflösen und bei niedriger Temperatur köcheln.
		Salz und Pfeffer	Die Suppe abschmecken mit zum Schluss
100	g	Creme Fraiche	unterrühren.
3	Bund	Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden und über die Suppe streuen.

Käsechips mit Schnittlauchquarkfüllung

200	g	mittelalten Holländer Käse	grob reiben und mit
2	EL	Speisestärke	vermischen.
1	TL	Thymian	dazugeben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Käsemischung gleichmäßig dünn auf das Backpapier streuen und in den Ofen schieben.

Wenn die Masse goldbraun ist, das Blech aus dem Ofen nehmen, Käseplatte vollkommen auskühlen lassen, dann in mundgerechte Stücke brechen, evtl. mit

Paprikapulver bestäuben.

2	Bund	Schnittlauch	in Röllchen schneiden
250	g	Quark 40%	mit
		Salz	würzen, Schnittlauch unterrühren.

Kurz vor dem Servieren einen Klecks Schnittlauchquark auf einen Käsechip geben, einen zweiten Chip als Deckel darauf setzen.

Käse-Muffins mit Frühlinkszwiebeln und Räucherspeck

400	g	Porree	und
400	g	Lauchzwiebeln	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
200	g	Räucherspeck	fein würfeln, in einer heißen Pfanne ausbraten, Porree und Lauchzwiebeln zugeben und unter Wenden ca. 2 Min. mitbraten. Mit würzen, vom Herd nehmen.
		Pfeffer	
400	g	Butter	schmelzen, etwas abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Muffinbleche gut einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2		Eier	schaumig schlagen, flüssige Butter und unterrühren.
150	ml	Milch	
180	g	Gouda	gerieben sowie die Porreemischung unterrühren.
500	g	Mehl	mit
1	TL	Salz	und
1	Päck.	Backpulver	mischen und nur kurz mit dem übrigen Teig vermischen. Teig in die Muffinförmchen füllen. Mit dem restlichen Gouda bestreuen. Backen: 15-20 Minuten im vorgeheizten Backofen Muffins aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Lauwarm servieren.

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung

2		Limetten	waschen, die Schale dünn abreiben, Saft von einer Limette auspressen.
500	g	Blattspinat	blanchieren, gut abtropfen lassen.
2		Zwiebeln	schälen und fein würfeln.
4	EL	ÖL	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.
		Salz und Pfeffer	Spinat grob schneiden, unterrühren und mit würzen. Die Mischung abkühlen lassen.
			Für die Sauce:
80	g	Butter	aufschäumen lassen.
100	g	Mehl	unterrühren, goldgelb werden lassen. Nach und nach
1,5	L	Milch	zugießen unditerrühren, bis die Sauce glatt ist.
		Salz und Pfeffer	Bechamel-Sauce unter gelegentlichem Rühren 5 Min. köcheln. Mit
		Muskatnuss	und geriebener abschmecken.
1000	g	Ricotta	mit
2		Eiern	der Limettenschale und
8	EL	Parmesan	verrühren.
		Salz und Pfeffer	Zwiebel-Spinat-Mischung leicht ausdrücken und mit dem Ricotta vermischen.
		Limettensaft	Masse abschmecken mit und
			Backofen auf 200 Grad vorheizen.
			Den Boden einer großen Auflaufform mit etwas Bechamelsauce bedecken.
500	g	Canneloni	mit der Ricotta-Masse füllen, nebeneinander in die Form legen. Restliche Sauce darüber verteilen. Mit
8	EL	Parmesan	und
2	EL	Butter	in Flöckchen belegen.
			Backen: bei 200 Grad 35-40 Minuten, bis sie schön weich und gebräunt sind.
			10 Minuten vor Ende der Garzeit
500	g	Kirschtomaten	auf die Cannelloni legen und als Farbtupfer mit garen.

Grüner Spargel mit Gorgonzola- sauce, Pinienkernen und Rucola

4	Bund	grüner Spargel	die holzigen Enden abschneiden, in einer großen Pfanne
100	ml	Olivenöl	erhitzen, den Spargel nach und nach unter ständigem Schwenken garen. Mit würzen. Die Pfanne zwischendurch abdecken.
		Salz und Pfeffer	
4		Zwiebeln	und
1		Knoblauchzehe	schälen und sehr fein hacken.
100	g	Butter	in einem Topf zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
400	g	Gorgonzola	in Würfel schneiden. Temperatur ganz niedrig einstellen und
400	ml	Milch	und
400	ml	Sahne	in den Topf geben. Unter ständigem Rühren den Gorgonzola hinzu geben. Vorsichtig köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit abschmecken.
		Pfeffer	
50	g	Pinienkerne	In einer Pfanne hellbraun rösten, anschließend mit würzen
1	Prise	Salz	
2	Bund	Rucola	waschen, sorgfältig trocken tupfen und klein schneiden.
			Grünen Spargel zusammen mit der Gorgonzolasauce, dem Rucola und den Pinienkernen servieren.

Ricotta-Himbeertörtchen

3 1		Eier Prise Salz	trennen, Eiweiße mit steif schlagen. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
100 170	g g	weiche Butter Zucker	mit und den Eigelben cremig rühren.
250 3 5	g TL EL	Ricotta Orangenschale Orangensaft	und sowie unterrühren.
250 1	g TL	Mehl Backpulver	mit mischen, unterheben. Eischnee unterheben.
1 200	EL g	Butter Himbeeren	Eine Tarteform mit einfetten, den Teig einfüllen und darauf verteilen. Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten
		Puderzucker	Zum Servieren mit bestäuben.
200 2	g EL	Schmand Bourbon-VanilleZucker	mit schaumig aufschlagen und dazureichen.