

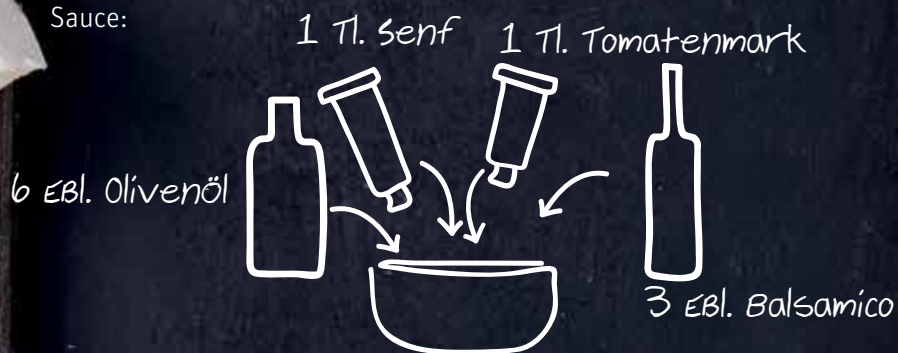
Gersbacher Schnittkäse auf Rucola-Salat mit Bockshornklee

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 2 Pakete Rucola
- 300g Cocktailtomaten
- 3 El. Bockshornkleesamen (alternativ Sonnenblumenkerne)
- 100 g Gersbacher Schnittkäse mit Bockshornklee
- Olivenöl, weißer Balsamico, Dijonsenf, Tomatenmark, Fleur de Sel, Pfeffer

Salat waschen, schleudern, grob schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Bockshornkleesamen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten, Käse grob reiben und alles mischen.

Sauce:



Alles mischen und 5 Minuten vor dem Servieren unter den Salat mischen.

Gersbacher Käseherzen


- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Paprika rosenscharf
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g Butter
- 100 g fein geriebenen Gersbacher Schnittkäse natur
- 50 g fein geriebenen Käse zum Bestreuen
- Salz
- Pfeffer

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. Ausrollen und große Herzen ausstechen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180°C und Ober/Unterhitze ca. 10 min goldgelb backen.

Früchte- Quark- Traum

- 250 g Gersbacher Quark
- 50 g Gersbacher Naturjoghurt
- 1 El. Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml Sahne
- 350 g Früchte der Saison

Quark, Joghurt und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen und locker unter die Quarkcreme heben. Früchte zerkleinern und schichtenweise mit der Quarkcreme in Dessertgläser füllen. Mit einem Sahnetupfen und einer schönen Frucht garnieren. Sofort verzehren.



Lammkotelett mit Käsekruste

8	Lammkotelett
2 El	Kreuzkümmelsamen
4 El	Paniermehl
100 g	Butter
50 g	Gersbacher Schnittkäse mit Kreuzkümmel gerieben Salz, Pfeffer, Msp. Curry

Lammkotelett waschen und trocken tupfen und in Auflaufform legen. Kreuzkümmelsamen in einer trockenen Pfanne vorsichtig rösten. Paniermehl in der Butter hellbraun rösten. Samen, Paniermehl und geriebenen Käse mischen, mit den Gewürzen abschmecken und auf den Kotelett verteilen.
Bei 200°C ca. 20-30 Minuten in den Backofen.

Rosmarinkartoffeln

12 mittelgroße Kartoffeln waschen, in Achtel schneiden und in eine Schüssel geben.
3 El. Olivenöl mit 2 El. fein gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen und mit den Kartoffelecken mischen.
Im Backofen bei 200°C ca. 20-30 Minuten garen.

Schnittlauch und Knoblauchzieger

250g Gersbacher Quark mit frisch geschnittenem Schnittlauch oder frisch gepresstem Knoblauch und Salz vermischen.



ChäsChuchi Gersbach UG

Wehratalstr.12
79650 Schopfheim-Gersbach

Tel. 07620/1579

Familie Arango

arango-gersbach@arcor.de



ChäsChuchi Gersbach „Von der Milch zum Käse“

Unsere Käserei wurde 1996 im Golddorf Gersbach eröffnet, einer kleinen Gemeinde, die auf der „Sonnterrasse“ des Schwarzwaldes liegt. Der kleine Familienbetrieb verarbeitet ausschließlich naturbelassene Milch aus der örtlichen Landwirtschaft auf traditionelle, handwerkliche Weise zu Weichkäse, Schnittkäse, Frischkäse und Joghurt. Unsere Produkte vermarkten wir im eigenen Laden, auf Wochenmärkten in Schopfheim, Lö-Stetten, Lörrach, Wehr und Steinen sowie in großen Supermärkten und Feinkostläden in der Region.

Für Gruppen bieten wir Seminare und Führungen an. Unser Betrieb ist Mitglied in der Käseroute des Naturpark Südschwarzwald.

100%

Strom aus Wasserkraft

100%

klimaneutrales Gas



Grüne Energie aus einer Hand,
in der **Region** zu Hause.



Mehr über uns und unsere Produkte finden Sie unter
www.energiedienst.de


NaturEnergie