

Erfrischend und vollmundig

Schafskäse und Vanille

Betty Bossi führt Aromen zusammen, die sich sonst kaum beachtet hätten. Mit Erfolg – die heissen Flirts und, wer weiss, vielleicht sogar grossen Liebesgeschichten haben auch viele Lebensmittelproduzenten inspiriert.



Reto Künzi hat sich ganz dem Genuss verschrieben. Er verkauft nur, was ihm selber schmeckt.

Reto Künzi, einer der Geschäftsführer von Scala Gusti in Leissigen BE, ist durch und durch Geniesser. Darum bietet er auch nur europäische Delikatessen und Frischteigwaren aus eigener Produktion an, die ihn selber begeistern. Auch die Kombination von Vanille und Schafskäse konnte ihn über-

zeugen, sodass er eine neue Gnocchi-Spezialität kreiert hat. Perfekt ergänzt wird sein kulinarisches Angebot durch erlesene Weine aus Italien und Österreich, importiert von der Partnerfirma Scala Vini.

Mehr Infos und Bestellmöglichkeit: www.scalagusti.ch



Gnocchi mit Schafskäse und Vanille: ein Geschmackserlebnis.

GENUSS-TIPP

In Vanilleöl marinierter Schafskäse



1½ dl Olivenöl mit den ausgekratzten Samen **eines Vanillestängels** verrühren. **180 g Schafswiechkäse** in Würfel schneiden, mit dem Vanillestängel in ein ca. 2½ dl grosses Glas mit Schraubdeckel geben, mit dem Vanilleöl auffüllen. **Haltbarkeit:** gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2 Wochen.



Schafskäserollen mit Vanille



Vanille-Schafskäse-Crème-brûlée



Schafskäse-Espuma mit Vanille

Weitere Rezepte zu diesem Geschmackstrend finden Sie unter:

www.bettybossi.ch