



Maria Gallati verwendet für ihren Käsestollen oft Essensreste.

So wird es gemacht

- Je nach Appetit für 4–6 Personen.
- Für die Füllung 200 g Schinken würfeln und in ca. 20 g heisser Butter kurz dünsten, 150 g geschnittene Champignons dazugeben, 5 Minuten mitdünsten, auskühlen lassen.
- Eine grosse Gschwellti, geraffelt, 60 g rezepter Gruyère, gerieben, 150 g Emmentaler, gerieben, 100 g Tilsiter, gerieben, 1 Bund Petersilie, gehackt, 1 dl Rahm, 2 Eier und 1 EL Mehl dazugeben, mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 500 g Blätterteig zu einem 2 mm dicken Rechteck auswallen. Füllung der Länge nach daraufgeben.
- Teig von beiden Seiten (zur Mitte) mit 2 cm Abstand einschneiden.
- An den Schmalseiten den Teig etwas über die Füllung ziehen. Die Teigstreifen kreuzweise über die Füllung legen.
- Stollen auf ein bebuttertes Blech legen, mit einem verquirlten Ei bestreichen. Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 30–40 Minuten backen. Herausnehmen und 5–10 Minuten stehen lassen. In Tranchen schneiden.
- Dazu passen Salat und Gemüse. Der Käsestollen kann auch kalt serviert werden.
- Tipp: Es können verschiedene Käse- oder Gemüsereste verarbeitet werden.

Der Käsestollen schmeckt immer anders

«Vielfältig» ist genau das Wort, mit dem man sowohl Maria Gallati als auch ihren Käsestollen beschreiben kann. Seit Maria Gallati ihn macht, hat er nie gleich geschmeckt.

Maria Gallati aus Näfels GL erfindet ihren Käsestollen immer wieder neu. «Ja, ich glaube, in all den Jahren hat der Stollen nicht zweimal gleich geschmeckt.» Und das seit immerhin etwa 25 bis 30 Jahren. Damals entdeckte die fünffache Mutter ein Käsestollen-Rezept in einer Zeitschrift und hat sofort damit experimentiert. «Ich finde den Käsestollen einfach sehr praktisch», schwärmt sie. «Er ist ideal für Lebensmittel, die man loswerden, aber nicht wegwerfen will, sei es ein Rest Pouletfleisch, etwas Lauch oder ein Rüeblli.» Das Problem mit den Resten kennt wohl jeder. Der Käsestollen ist also sicher eine gute Idee.

«Ich arbeite im eigenen Optik-Geschäft, das der älteste Sohn Daniel übernommen hat. Daneben habe ich aber tausend Ideen», sagt Maria Gallati. Frei nach ihrem Motto «Ich habe nur ein Leben, und es soll

nicht ohne mich stattfinden», ist die 57-Jährige sehr aktiv. Genauso vielfältig, wie sie den Käsestollen zubereitet, gestaltet sie auch ihre Freizeit: Bei der Harmoniemusik spielt sie Saxophon, sie fährt gerne Motorrad, Velo und Ski, sie gärt, malt, handarbeitet und dekoriert. Letzteres gefällt ihr auch am Käsestollen: «Er sieht dekorativ aus, darum kommt er auch bei den Gästen immer sehr gut an.»



Ein einzigartiges Geschenk für Sie

Das gibt es sonst nirgends! Unsere LE MENU-Tasche ist echte Schweizer Handarbeit, hergestellt aus Leder und mit einer Applikation aus echtem Kuhfell. Schicken Sie uns einfach eines Ihrer liebsten Familienrezepte. Wenn es publiziert wird, bedanken wir uns bei Ihnen mit diesem exklusiven Geschenk im Schweizer Look.



Redaktion LE MENU
Jennifer Grünig
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
redaktion@lemenu.ch