

EINFACH

Peperoni-Kaltschale mit Sbrinz

Für 4 Personen

je 2 Peperoni rot und gelb
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
4 dl Geflügelbouillon kalt
8 EL Paniermehl
4 EL Olivenöl
2 EL Weissweinessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Tabasco zum Abschmecken
Rohrzucker zum Abschmecken
Sbrinz am Stück

1 Peperoni halbieren, entkernen, klein schneiden. Knoblauch und Schalotte hacken. Zuerst gelbe, dann rote Peperoni mit je 2 dl Bouillon, 4 EL Paniermehl, 1/2 Knoblauchzehe und 1/2 Schalotte separat im Mixer pürieren. Beiseite stellen.

2 In jede Suppe 2 EL Öl und 1 EL Essig rühren. Salzen, pfeffern. Mit Tabasco und Rohrzucker abschmecken. 10 Minuten kühl stellen.

3 Suppen aufrühren. Gelbe Suppe in gekühlte Schalen füllen. Rote in die Mitte giessen. Sbrinz direkt darüber raffeln.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 14 g Fett, 25 g Kohlenhydrate, 1100 kJ/250 kcal

Der Innerschweizer Sbrinz ist ein echtes Naturkind. Kein Wunder, dürfen seine «Milchlieferantinnen» doch im Sommer nach Herzenslust auf der Wiese weiden und sich im Winter am duftenden Heu sattfressen. Der extraharte Eidgenosse trägt deshalb das AOC-Qualitätssiegel (Appellation d'origine contrôlée). Die begehrte Auszeichnung ist an strenge Auflagen gebunden. Diese beschränken nicht nur die Herkunft auf 37 ausgewählte Alp-Käse-reien, sie verbieten auch den Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen im Futter und Zusatzstoffen in der Käse-Herstellung.



Sbrinz am Stück



Hauchdünne Sbrinz-Röllchen



Sbrinz

Ein Käse in Schale

Originell, wandelbar und wunderbar modern war er schon immer, der würzige Sbrinz aus der Innerschweiz mit dem begehrten AOC-Qualitätssiegel. In der Peperoni-Kaltschale kommt sein hervorragendes Aroma besonders gut zur Geltung.