

Gschwellti mit dreierlei Käsesaucen

1 kg Schalenkartoffeln

Peterli/Nuss-Sauce:

2 Zehen Knoblauch

1 Bund Petersilie

25 g Haselnüsse, ganz

125 g Philadelphia Frischkäse, nature

2 EL Vollmilch

Pfeffer, Salz

Cocktailsauce:

1 kleine Zwiebel, 40 g

125 g Philadelphia Frischkäse, nature

3 EL Ketchup, 50 g

einige Tropfen

Worcestershiresauce

einige Tropfen Tabasco

Pfeffer, Salz

Ei/Kapern-Sauce:

1 hartgekochtes Ei

2 EL Mayonnaise, 30 g

1 TL Senf

125 g Philadelphia Frischkäse, nature

1 EL Kapern, 20 g

Pfeffer, Salz

1 Die Schalenkartoffeln gut waschen, im Dampftopf ca. 10 Min. garkochen.

2 Peterli/Nuss-Sauce: Den Knoblauch schälen und pressen, die Petersilie und die Nüsse fein hacken. Alle Zutaten mit dem Frischkäse gut vermischen und anrichten.

3 Cocktailsauce: Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken, mit dem Frischkäse und den restlichen Zutaten vermischen und anrichten.

4 Ei/Kapern-Sauce: Das Ei schälen und hacken, mit dem Frischkäse und den restlichen Zutaten vermischen und anrichten.

5 Alle 3 Saucen zu den Gschwellten servieren.

Coop
La Cuisine

5.20.2.94. d/ffi

Zitronen-Frischkäseköpfli an Orangensauce

Köpfli:

5 Blatt Gelatine

1 dl Vollmilch

2 Zitronen, Schale + Saft

2 Packungen Philadelphia

Frischkäse, nature (250 g)

2 Becher Joghurt, nature (360 g)

75 g Zucker

Sauce:

2 Orangen (1 Schale, 2 dl Saft)

2 EL Zitronensaft

4 EL Zucker, 40 g

1 TL Maizena

1 Köpfli: Gelatine in kaltes Wasser einlegen, Milch erwärmen.

2 Gelatine ausdrücken, in die heisse Milch geben, rühren bis sie sich aufgelöst hat.

3 Die restlichen Zutaten verrühren, die Gelatine-Milch unter Rühren beigegeben.

4 In 4 Portionenförmli einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen, Dauer ca. 2 Std.

5 Sauce: Die Schale einer gut gewaschenen Orange abreiben und beide Orangen auspressen.

6 Alle Zutaten für die Sauce unter Rühren aufkochen und dann auskühlen lassen.

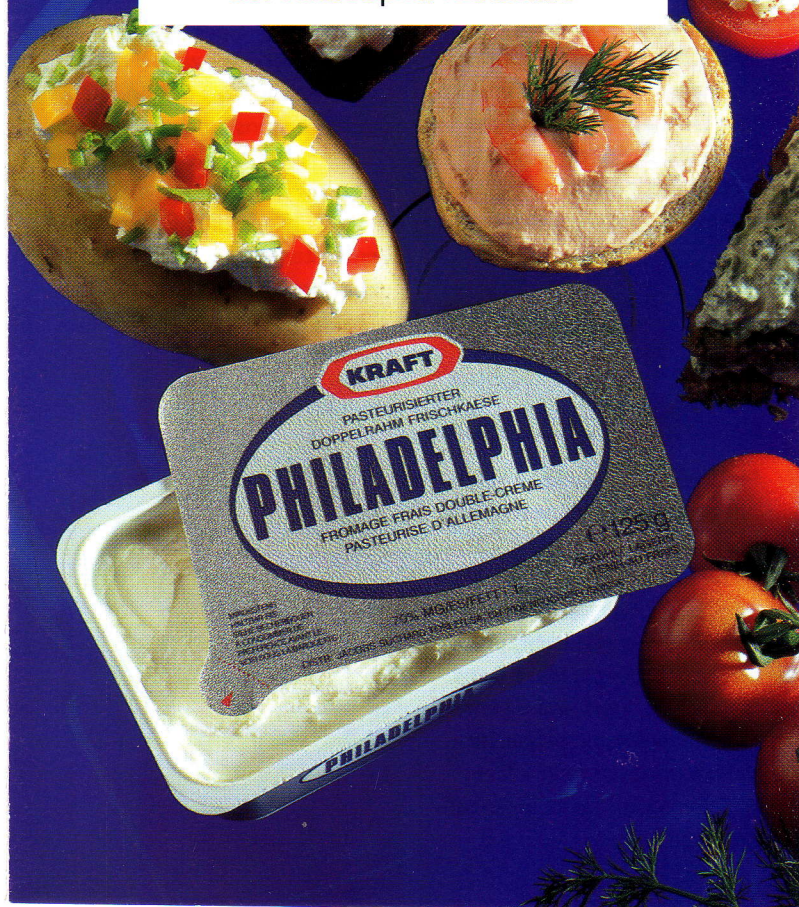
7 Die Köpfli lösen und auf 4 Teller stürzen, mit der Sauce servieren.

Coop
La Cuisine

9.22.2.94. d/ffi

Coop
La Cuisine

3 Rezepte
mit Philadelphia Frischkäse



Frischkäse-Brottaufstrich

1 Bio-Fünfkornbrot, 400 g, in 12 Scheiben

Café de Paris-Aufstrich:

1 Bund Petersilie

1 Zehe Knoblauch

125 g Philadelphia Frischkäse, nature

1 EL Zitronensaft

1 EL Sonnenblumenöl

2 EL Kräuter, getrocknet, wie Majoran, Rosmarin, Salbei, Thymian

Senf, Currypulver, Pfeffer, Salz

Thonaufrisch:

1 kleine Dose Thon au naturel (abgetr. 100 g)

1 kleine Zwiebel, 40 g

125 g Philadelphia Frischkäse

2 EL Weisswein oder Bouillon

1 EL Meerrettich, geraffelt

ev. Meerrettichsauce

1-2 EL Dill, gehackt

Pfeffer, Salz

Schinkenaufstrich:

100 g Schinkenranchen

1 Bund Schnittlauch
125 g Philadelphia Frischkäse
Pfeffer, Salz

1 Café de Paris-Aufstrich: Petersilie fein hacken, Knoblauch schälen und pressen. Alle Zutaten mit dem Frischkäse gut vermischen und auf 4 Brotscheiben streichen.

2 Thonaufrisch: Flüssigkeit vom Thon abgiessen, Thon fein zerzupfen, Zwiebel schälen, fein hacken. Alle Zutaten gut vermischen und auf 4 Brotscheiben streichen.

3 Schinkenaufstrich: Schinken sehr fein hacken, Schnittlauch fein schneiden. Alles mit dem Frischkäse gut vermischen und auf 4 Brotscheiben streichen.

4 Alle Brötli auf Platte anrichten und servieren.

Coop
La Cuisine

5.21.2.94. d/ffi

KRAFT Philadelphia Frischkäse

Er wird aus frischem Rahm und frischer Milch hergestellt.

Philadelphia Frischkäse ist absolut neutral im Geschmack. Deshalb wird er von Kennern und Liebhabern pur auf das Brot, die Brötli oder Croissants gestrichen.



Philadelphia Frischkäse zeichnet sich aber auch besonders durch seine Cremigkeit aus. Dank seiner idealen "Festigkeit" ist er, mit verschiedensten Zutaten gemischt, pikant oder süß, die perfekte Basis für Saucen, Dips und Cremes. Die Zubereitungsvielfalt ist beinahe unbeschränkt - Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Und ein Tip:
Philadelphia Frischkäse aus dem Kühlschrank eignet sich am besten zum sofortigen Genießen oder zum Weiterverarbeiten, da er dann die richtige Konsistenz hat.

Ernährungshinweis:
100 g Philadelphia Frischkäse enthalten:
Energiewert: 1225 kJ/295 kcal
Eiweiss: 8 g
Kohlenhydrate: 3 g
Fett: 28 g

5 EIER/MILCH- PRODUKTE

**Gschwellti
mit dreierlei Käsesaucen**
Für 4 Personen
Pro Person ca. 2425 kJ/580 kcal
Vorbereitungszeit ca. 10 Min.
Zubereitungszeit ca. 10 Min.



5 EIER/MILCH- PRODUKTE

Frischkäse-Brotaufstrich

Für 4 Personen
Pro Person ca. 2720 kJ/650 kcal
Vorbereitungszeit ca. 15 Min.
Zubereitungszeit —



9 DESSERT

**Zitronen-Frischkäseköpfli
an Orangensauche**
Für 4 Personen
Pro Person ca. 1610 kJ/385 kcal
Vorbereitungszeit ca. 10 Min.
Zubereitungszeit ca. 5 Min.

