

*Gewinnen Sie mit der SAISON-KÜCHE und mit PHILADELPHIA eine Woche in der Heimat von PHILADELPHIA*



**1. PREIS**  
Eine Reise nach Philadelphia inkl. eine Woche Aufenthalt im Hotel Sberaton für zwei Personen im Wert von 5000 Franken.



**2. - 11. PREIS**  
Je eine vielseitig einsetzbare PHILADELPHIA-Tortenplatte mit praktischer Haube.

**12. - 50. PREIS**  
Je eine PHILADELPHIA-Kochschürze.

Beantworten Sie folgende Frage:  
In welchem Jahr und in welchem Land wurde PHILADELPHIA-Frischkäse erstmals produziert?

Die Antwort auf eine Postkarte schreiben und einsenden an:

SAISON-KÜCHE  
«PHILADELPHIA-Verlosung»  
Postfach, 8099 Zürich

Einsendeschluss ist der 15. März 2000.

Teilnahmeberechtigt ist jedermann ausser MitarbeiterInnen der SAISON-KÜCHE und von Kraft Jacobs Suchard. Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es wird keine Korrespondenz geführt.



**2 rote Peperoni**

**2 Chilischoten**

oder 1 Peperoncino

**1 grosse Tomate**

**1 EL Olivenöl**

**200 g gehacktes Rindfleisch**

**Salz, Pfeffer**

**1 EL Chilipulver**

**2 Packungen**

**PHILADELPHIA Kräuter**

(250 g)

**1 Packung frischer**

**Pizzateig (300 g)**

**2 EL Halbrahm**

**einige Schnittlauchstengel**

### TEXANISCHE CHILI-FLADEN

Für 4 Personen

**1** Peperoni vierteln und entkernen. Quer in feine Streifen schneiden. Chilis längs halbieren und in Ringe schneiden (falls weniger Schärfe erwünscht, Kerne entfernen). Tomate halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

**2** In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Fleisch darin anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teller geben und mit Chilipulver bestäuben. In derselben Pfanne die Peperonistreifen und Chiliringe gut durchdünsten. 2 Esslöffel Wasser und 1 1/2 Packungen PHILADELPHIA dazugeben und zergehen lassen. Die Tomatenwürfel und das Fleisch zurück in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und beiseite stellen.

**3** Den Ofen auf 200° vorheizen. Pizzateig vierteln und jedes Stück rund auswallen (ca. 15 cm). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Fleischmischung auf die Teigrondelegen verteilen, so dass ca. 1 cm Rand übrig bleibt. Im unteren Ofendrittel 15 Minuten backen.

**4** Währenddessen den restlichen PHILADELPHIA mit dem Rahm verrühren. Vor dem Servieren über die heissen Fladen geben. Mit einer Schere den Schnittlauch direkt über die Fladen schneiden.

Raffiniert	★★★
Schnell	★★★
Unkompliziert	★★★
Preiswert	★★★

**Die Chili-Fladen passen gut auf ein Party-Bufferet.**

Pro Person ca. 19 g Eiweiss,  
27 g Fett, 40 g Kohlenhydrate,  
2400 kJ/570 kcal

### WAS SIND FRISCHKÄSE?

Käsesorten unterscheiden sich unter anderem durch ihre Reifezeit. Frischkäse lässt man gar nicht oder nur sehr kurz reifen. Allein schon die Frischkäse gibt es in einer grossen Sortenvielfalt, die zu vielfältigen Genüssen verleiten. Fast jedes Land kennt seine eigenen Frischkäsespezialitäten. Obwohl die meisten dieser jungen Käse aus Kuhmilch hergestellt werden, kann ihr Feuchtigkeits- und Fettgehalt stark variieren, was zu den verschiedenen Sorten führt. Die Palette reicht vom körnigen Cottage Cheese über den rahmig-geschmeidigen Cream Cheese bis hin zu Ricotta und Mascarpone. Und genau genommen ist auch Quark eine Art Frischkäse.

Die Anwendungsmöglichkeiten in der Küche sind so gross wie die Sortenvielfalt. Frischkäse ausschliesslich als Brotaufstrich zu verwenden, wäre eine Unterlassungssünde. Man kann damit auch Saucen verfeinern, Dips und Füllungen zubereiten, feine Crèmes herstellen, ja sogar zum Backen sind sie geeignet.