

GUT & GÜNSTIG UM 8.30 FRANKEN

Ziegenkäse-Tartelettes mit Nüssen

Für 4 Tartelettes

■ Zwei Teelöffel Pinienkerne, 1 Esslöffel gehackte Haselnüsse und 1 Esslöffel Mandelblättchen in einer Pfanne hellbraun rösten. **Zirka Fr. 1.20**

■ Blätterteig in 12 x 12 cm grosse Quadrate schneiden, dann an den Rändern jeweils 0,5 cm abschneiden und als Rahmen auf die Quadrate legen, sodass der Rand erhöht wird. Die Ränder mit Eigelb bestreichen. **Zirka Fr. 3.30**

■ Eine kleine Ziegenkäserolle in acht Scheiben schneiden und auf die Quadrate verteilen. Nüsse drüberstreuen und mit zwei Teelöffeln Honig beträufeln. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. **Zirka Fr. 3.80**

Tipp: Geben Sie ein paar Blättchen Thymian zum Honig.



Würziger Ziegenkäse trifft auf geröstete Nüsse und Honig.

Alles Käse oder was?



Berggruss

Hundert Prozent Schweizer Bergmilch und eine Reifezeit von vier Monaten verleihen dem neuen Raclette Surchoix von Heidi den typischen Bergkäsegeschmack.

Heidi Raclette Surchoix, 200 g, Fr. 4.90*

* In grösseren Filialen.



Keine halbe Sache

Wer nicht lange beim Käsehändler anstehen oder den Käse nicht selbst reiben möchte, kommt mit dem Frisch-Fondue Moitié-Moitié aus der Migros schnell zum Fonduegenuss.

Zum Beispiel Fondue Moitié-Moitié, 600 g, Fr. 12.40

Edel-Käse

Nur perfekt marmorierte Käseläbe dürfen das schwarze Band des Roquefort Papillon tragen. Garantiert feinsten Genuss.

Roquefort Papillon, 100 g, Fr. 3.90*

* In grösseren Filialen.



Schnittig

Den beliebten Gruyère Surchoix gibt es jetzt auch in Scheiben geschnitten in Bioqualität. Perfekt für schnelle Sandwiches und zum Überbacken.

Bio Gruyère Scheiben Surchoix, 140 g, Fr. 4.60*

* In grösseren Filialen.

