

Amuse- bouche

Sbrinz-Gipfeli

Zutaten (für 4 Personen)

8 Parisergipfeli (Croissants), 150 g geriebener Sbrinz, 1 Ei, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, 1-2 Esslöffel saurer Halbrahm

Zubereitung

Die Gipfeli in Längsrichtung halbieren. Sbrinz, Ei, Pfeffer, Muskatnuss und Paprika zusammen vermischen und mit saurem Halbrahm verfeinern, so dass die Masse nicht zu dünn wird. Die Masse auf die unteren Hälften der Gipfeli verteilen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Die oberen Hälften kurz in den Ofen legen, um auch diese zu erwärmen. Die Gipfeli wieder zusammensetzen und warm als Apéro servieren.

Tipp

Mit einem bunten Salat serviert, werden diese Sbrinz-Gipfeli zu einem leichten, schmackhaften Essen.

Tramezzini (mit GALA-Weichkäse)

Zutaten (für 12 Stk.)

2 GALA-Weichkäseportionen nature, 6 Scheiben Toastbrot, ½ Knoblauchzehe, 4 in Öl eingelegte, getrocknete Tomatenhälften (ca. 40 g), 1 Esslöffel breite, gehackte Petersilie, ½ Teelöffel Salz, nach Belieben Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Brotscheiben entrinden und mit der Knoblauchzehe einreiben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Tomaten hacken und zusammen mit der Petersilie unter den GALA-Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Brotscheiben streichen, diagonal halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech in der Mitte des Ofens während 6-8 min backen. Mit einigen zurückgelegten Petersilienblättchen garnieren und heiss servieren.

Tipp

Eignet sich auch als Beilage zu einer Suppe oder einem Salat.
