



## Nudeln mit Alte Schafskäse



### Zutaten

- 400 Gramm getrocknete Spaghetti
- 1 frische Knoblauchzehe
- Henri Willig Alte Schafskäse Rad 50+
- Cognac
- Weise
- Käse-Dip Chef's selection, geröstete Tomaten

### Bereidingswijze

## Vorbereitung

Knoblauch schälen und zerdrücken oder schneiden. Schneiden Sie die Rinde des Schafskäses mit einem scharfen Messer auf. Die Rinde des Schafskäses entfernen. Den Schafskäse aushöhlen und aufbewahren. Bewahren Sie etwa die Hälfte dieser Schafskäsebrocken für ein anderes Mal in einer Auflaufform, auf einem Croissant oder über den Tortillienchips auf.

## A la minute

Schmelzen Sie die andere Hälfte des Schafskäses mit einem Gasbrenner (den Sie z.B. für Creme Brulee verwenden) und löschen Sie sie mit einem Schuss Cognac, wodurch der Käse köstlich flambiert wird. Schmelzen Sie die Mischung zu einer schönen Käsesauce und lassen Sie den Käse großzügig schmelzen: Der geschmolzene Käse liefert die gewünschte Menge Käsesauce durch die Spaghetti. Knoblauch und den Dip aus gerösteten Tomaten von Henri Willig hinzufügen und gut umrühren. In der Zwischenzeit kochen Sie die Spaghetti nach den Anweisungen auf der Verpackung. Geben Sie die gekochten Spaghetti direkt in die Käsesauce in den ausgehöhlten Käse und löffeln Sie alles durch. Mit frischem Salbei garnieren.

## Beilage

Ein köstlicher Tomatensalat mit großen Käsebröseln rundet das Ganze ab.

## Tipp

Der ausgehöhlte Käse kann in mehreren Arbeitsschritten verarbeitet werden. Wenn Sie eine gute Spaghetti-Demonstration live an Ihrem Tisch vorführen wollen, dann machen Sie sie zuerst für sich selbst: So haben Sie den Dreh raus. Schaben Sie den Käse gut ab und verbrennen Sie den Käse mit dem Gasbrenner, so dass alle Reste entfernt werden (Hygiene und Wendegeschwindigkeit des Käses sind wichtig und bestimmen die Haltbarkeit). Lagern Sie den Käse nach Gebrauch im Kühlschrank unter 4 Grad Celsius. Beginnen Sie das Rezept erneut, wenn die Gäste zum Schlemmen kommen. Der Käse kann bis zum letzten Bröckeln, in der Suppe, zu Vorspeisen oder im Käsefondue



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
Hoogedijk 8, 1145 PM  
Katwoude  
Niederlande  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

verwendet werden.

---