



Herstellung von Wollkäseteig



Zutaten

- 400 gramm getrocknete Spaghetti
- 1 eine frische Knoblauchzehe
- 1 Henri Willig Schaap Oud Wiel 50+
- Cognac
- Salbei
- 1 Käsedip nach Wahl des Chefs, gebratene Tomate

Zubereitungsart Käsespätzle

Gönnen Sie sich eine einzigartige Abwandlung der klassischen Pasta: unsere Käsespätzle mit dem köstlichen Schaap Oud Wiel 50+ von Henri Willig. Dieses Rezept kombiniert den vollen Geschmack von altem Schafskäse mit einem Hauch von Cognac und ist damit ein echtes kulinarisches Highlight. Die Zugabe von Henri Willigs Käse-Dip aus gerösteten Tomaten verleiht ihm eine zusätzliche Geschmacksdimension. Perfekt für ein luxuriöses Abendessen oder als eindrucksvolles Gericht auf einer Dinnerparty. Lassen Sie sich von der köstlichen Kombination dieses Käseaufstrichs überraschen!

Vorbereitung

- 1: Den Knoblauch schälen und zerdrücken oder in Scheiben schneiden.
- 2: Schneiden Sie die Rinde des Schafskäses mit einem scharfen Messer ab. Die Rinde vom Käse entfernen.
- 3: Höhlen Sie den Schafskäse aus und bewahren Sie diesen ausgehöhlten Käse auf. Heben Sie etwa die Hälfte dieser Schafskäsestücke für ein anderes Mal auf, z. B. für einen Auflauf, auf einem Croissant oder über Tortillachips.
- 4: Die andere Hälfte der Schafskäsekrümel mit einem Gasbrenner (z. B. für Crème brulee) in den Käse schmelzen und mit einem großzügigen Spritzer Cognac ablöschen, der den Käse wunderbar flambiert.
- 5: Schmelzen Sie die Mischung zu einer schönen Käsesoße und lassen Sie den Käse großzügig schmelzen: Durch den schmelzenden Käse entsteht die gewünschte Menge Käsesoße in den Spaghetti.
- 6: Den Knoblauch und den Dip aus gerösteten Tomaten von Henri Willig hinzufügen und gut umrühren.
- 7: In der Zwischenzeit die Spaghetti nach den Anweisungen auf der Packung kochen.
- 8: Die gekochten Spaghetti direkt in die Käsesauce im ausgehöhlten Käse geben und umrühren. Mit frischem Salbei garnieren.

Sind Sie bereit, Ihre eigene Wollkäsepaste herzustellen?

Machen Sie sich bereit für ein Geschmacksabenteuer mit unseren Käseteigwaren. Vergessen Sie nicht, alle Zutaten, einschließlich des speziellen Käses und des Käsedips, in unserem Webshop zu bestellen. Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen dieser besonderen Pasta-Kreation!