

# Frischkäse mit zartem Schmelz

*Doppelrahm-Frischkäse ist ein beliebter Aufstrich, schmeckt aber auch als Zutat für gegarte Gerichte herrlich. Sein zarter Schmelz und sein ganz leicht säuerlicher Geschmack machen ihn so begehrt und vielseitig.*



## Lachs-Brötchen

**Zutaten (für 1 Person):** 2 geröstete Brötchenhälften, Butter, Doppelrahm-Frischkäse, 2 Scheiben Räucherlachs, 1 TL grüner Pfeffer, 1 TL gehackte rote Zwiebel.

**Zubereitung:** Brötchen buttern, mit Frischkäse bestreichen. Mit Lachs, Zwiebeln und Pfeffer belegen. Möglichst sofort verzehren, damit das Brötchen nicht aufweicht.

## Gemüsetopf

**Zutaten (für 4 Personen):**

4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g), Öl, Salz, Pfeffer, je 800 g gewürfelte Steckrüben und Kartoffeln, 3 gewürfelte Karotten, 1 Stange Porree, 1 kleiner gewürfelter Kohlrabi, 600 ml Gemüsebrühe, 300 g Doppelrahm-Frischkäse, 2 EL gehackte Petersilie.

**Zubereitung:** Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, in heißem Öl braten, salzen, pfeffern, warm stellen. Gemüse in Öl anbraten, mit Brühe ablöschen, 15 min

köcheln. Hitze reduzieren, Petersilie und Käse zufügen, Käse sanft schmelzen, Gemüse auf Tellern mit Hähnchen anrichten.

## Schollenröllchen

**Zutaten (für 2 Personen):** 4 gehäutete Schollenfilets (400 g), Salz, 1 Zitrone, 300 g Tomaten, 200 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 kleiner Bund Dill, Pfeffer, Butterschmalz, 4 Salatblätter.

**Zubereitung:** Fisch waschen, salzen, mit Zitrone beträufeln.

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, Schale abziehen. Tomaten in Viertel schneiden, Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Filets mit Frischkäse bestreichen. Tomaten darauf streuen, leicht salzen, pfeffern. Dill zerzupfen, fast alles auf Tomaten verteilen. Filets aufrollen, mit Holzstäbchen befestigen. Röllchen in Butterschmalz sanft braten, auf Salat mit restlichem Dill anrichten. Mit gebuttertem Toast servieren.

## Nudelauflauf

**Zutaten (für 3 Personen):** 425 g Nudeln, Salz, 200 g Kochschinken, 200 g bissfest gegarte Brokkoli-Röschen, 180 g Doppelrahm-Frischkäse, 125 ml Milch, 3 Eier, 1 gewürfelte Schalotte, Pfeffer, Muskat, 175 g Gouda, Öl.

**Zubereitung:** Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Schinken in Streifen schneiden, mit Nudeln und Brokkoli mischen. Frischkäse, Milch und Eier glatt rühren, Schalotte beimischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Nudelmix vermengen. Masse

in gefettete Form füllen, mit geriebenem Gouda bestreuen. Bei 200 Grad rund 25 min backen.

## Winter-Salat

**Zutaten (für 4 Personen):**

4 Stangen Staudensellerie, Olivenöl, Salz, 200 g helle und 50 g blaue Weintrauben, 50 g Walnüsse, 300 g Chicorée, 1 rote Zwiebel, 2 EL Weißweinessig, Pfeffer, 2 EL Schnittlauch-Röllchen, 1 EL unbehandelte Zitronenschale, 175 g Ricotta, 225 g Doppelrahm-Frischkäse, 2 TL Mandelblättchen.

**Zubereitung:** Sellerie schräg in mundgerechte Stücke teilen, in Öl andünsten, salzen, erkalten lassen. Trauben halbieren, entkernen. Nüsse ohne Fett anrösten. Chicorée klein schneiden. Zwiebel würfeln, mit Essig, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren. Sauce mit Sellerie, Trauben, Nüssen und Chircorée vermengen. Zitronenschale, Ricotta und Frischkäse mischen, salzen, pfeffern, zu 4 Kugeln formen, mit Mandeln bestreuen, mit Salat anrichten.