

Das Sandwich

Schweizer Käse ist gesund, natürlich und unglaublich vielfältig. Er hat immer Saison und ist stets eine gute Idee. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf: Die ausgewählten Rezepte widerspiegeln nur einen Bruchteil dessen, was mit Schweizer Käse alles kreiert werden kann...



Käseorganisation Schweiz KOS
Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern



mit Schweizer Käse.



www.schweizerkaese.ch

Es geht einfach nichts über ein Käse-Sandwich!

Die einen nehmen es zum Zmittag. Die anderen für zwischendurch. Es gibt sogar welche, die frühstücken damit. Und nicht wenige essen es zum Znacht. Wir reden von Computer-Freaks, Sachbearbeitern, Managern, Krankenschwestern, Gärtnern, Lehrerinnen, Kaufmännern, Grafikern und Laborangestellten. Von Direktoren, Lehrlingen, Selbstständigen, Schülerinnen und Pensionierten. Und natürlich reden wir vom Käse-Sandwich.

Man kann sich wirklich fragen, warum nicht früher einer auf die Idee gekommen ist, das Käse-Sandwich einmal anders zu machen als mit einer Scheibe Käse und einem langweiligen Brötchen drum herum. Schweizer Käse gibt es in riesiger Vielfalt und für jeden Geschmack. Was man damit alles anstellen kann, entdecken Sie auf den folgenden Seiten.

En Guete!

Käseorganisation Schweiz KOS
Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 390 33 32, Fax 031 390 33 35
info@kos-ofs.ch, www.schweizerkaese.ch



Tête de Moine im Laugengipfeli

Vollmundig leicht

-
- Gipfelhälfen mit Streichbutter bestreichen
 - Zwiebelsprossen als Unterlage
 - 3 Rosetten Tête de Moine
 - 4 Radieselscheiben

Varianten

Brot: Buttergipfeli, Rusticogipfeli

Käse: Luzerner Rahmkäse, Tilsiter grün



Vacherin Fribourgeois im Dinkelbrot

Natürlich frisch

-
- Brothälften mit Streichbutter bestreichen
 - 3 Blätter Eisbergsalat als Unterlage
 - 80 g Vacherin Fribourgeois, in Scheiben geschnitten
 - 6 blaue Trauben, halbiert, entkernt

Varianten

Brot: Rusticobrot, Fitbrot

Käse: Emmentaler, Berner Käse



Bündner Bergkäse im Käseballen

Überraschend anders

-
- Brothälften mit Streichbutter bestreichen
 - 2 Eierscheiben
 - 10 g Bündner Bergkäse, in Scheiben geschnitten
 - 1 Cherrytomate, halbiert
 - Schnittlauch zum Garnieren

Varianten

Brot: Brioche, Weggli

Käse: Walliser Käse, Toggenburger Mutschli



Gruyère im Frischbackbrötchen

Himmlisch schmelzend

Für ca. 10 Brötchen

- 150 g Gruyère gerieben
- Käse mit 1,5 dl Milch mischen
- Mischung mind. 2 Std. gekühlt ruhen lassen
- Käsefüllung mit Dressiersack in kleine Frischbackbrötchen einspritzen
- Brötchen im Ofen nach Anleitung fertig backen
- warm servieren

Varianten

Käse: Freiburger Vacherin, Appenzeller



Brie Suisse im Aprikosenbrot

Köstlich fruchtig

-
- Brothälften mit Streichbutter bestreichen
 - 40 g Brie Suisse, in Scheiben geschnitten
 - 1 gedörrte Aprikose, in Scheiben geschnitten
 - gehobelte Mandeln, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett geröstet

Varianten

Brot: Früchtebrot, Zopf

Käse: Tomme Vaudoise, Camembert



Raclettekäse im Roggenbrötli

Traditionell schmackhaft

-
- Brothälften mit Streichbutter bestreichen
 - 35 g Raclettekäse, in Scheiben geschnitten
 - 1 Silberzwiebel, halbiert
 - 1 Cornichon, halbiert
 - 1 Cherrytomate, halbiert
 - 1 Maiskölbchen, halbiert

Varianten

Brot: Ruchbrot, Bauernbrötli

Käse: Bergkäse, Gruyère



Appenzeller im Kartoffelbrötchen

Herzhaft würzig

-
- 40 g Sauerrahm mit Pfeffer, Paprika, Speisesalz und gehacktem Schnittlauch würzen
 - Brothälften beidseitig mit der Mischung bestreichen
 - 3 Scheiben Salatgurken
 - 30 g Appenzeller Käse, in Scheiben geschnitten
 - 2 Zwiebelringe

Varianten

Brot: Parisette, Grahambrötli

Käse: Tilsiter rot, Winzerkäse



Formaggella im Zwiebelbrot

Verführerisch pikant

-
- Brothälften mit Pestosauce bestreichen
 - 40 g Formaggella, in Scheiben geschnitten
 - 10 g getrocknete Tomaten

Varianten

Brot: Olivenbrot, Hartweizenbrot

Käse: Ziegenkäse, Schafkäse

