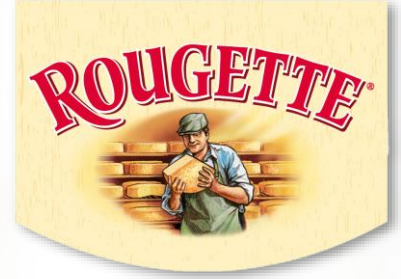


ROUGETTE Ofenkäse mit Toppings: Für den abwechslungsreichen Extra-Genuss



Die ROUGETTE Ofenkäse lassen sich vielfältig und individuell verfeinern – der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.



ROUGETTE Ofenkäse „Cremig-mild“ mit Nuss-Topping

Zutaten:

1 ROUGETTE Ofenkäse Cremig-mild 320 g (Sorte nach Wahl)
1-2 EL fein gehobelte Mandel- und/ oder Haselnussblättchen

Zubereitung:

1. Die Nussblättchen in einer heißen Pfanne ohne Öl sanft anrösten
2. Den ROUGETTE Ofenkäse im Backrohr 10 Minuten backen, kreuzförmig einschneiden und die Ecken nach außen klappen.
3. Die Ecken und ggf. auch die Mitte des Käses mit den gerösteten Nussplättchen bestreuen und weitere 7-10 Minuten weiterbacken – je nach gewünschter Bräunung.

Tipp: Vor dem Servieren einige Tropfen Mandel- oder Haselnussöl auf den Käse geben – das intensiviert das nussige Geschmackserlebnis



ROUGETTE Ofenkäse „Fein-würzig“ mit Kräutern

Zutaten:

1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)

1-2 EL fein gehackte Kräuter nach Belieben

1 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Die Kräuter mit den Semmelbröseln mischen
2. Den ROUGETTE Ofenkäse im Backrohr 10 Minuten backen, kreuzförmig einschneiden und die Ecken nach außen klappen.
3. Die Ecken und ggf. auch die Mitte des Käses mit der Kräutermischung bestreuen und weitere 7-10 Minuten weiterbacken – je nach gewünschter Bräunung.

ROUGETTE Ofenkäse „Garten-Kräuter“ mit rustikalem Speck-Topping

Zutaten:

1 ROUGETTE Ofenkäse Gartenkräuter 320 g (Sorte nach Wahl)

1 EL fein gewürfelter Speck

1 TL fein gehackte Zwiebeln

Zubereitung:

1. Den Speck zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne anbraten
2. Den ROUGETTE Ofenkäse im Backrohr 10 Minuten backen, kreuzförmig einschneiden und die Ecken nach außen klappen.
3. Die Ecken und ggf. auch die Mitte des Käses mit dem Speck und den Zwiebeln bestreuen und weitere 7-10 Minuten weiterbacken – je nach gewünschter Bräunung.

Wie wäre es noch mit fein geröstetem Sesam auf dem Ofenkäse „Chili“ oder feinen Kräutern und getrockneten Tomaten für den mediterranen Genuss?