



Emmentaler – Kühl gefüllt

- 8 Tomaten, klein
- Füllung:
- 1 Tomate «San Marzano», klein
- 1/4 Peperoni, gelb
- 100 g Emmentaler
- 1 Essl. Maiskörner
- Sauce:
- 1 Teel. Schnittlauchröllchen
- 1 Teel. Senf
- 2 Essl. Olivenöl
- 1 Essl. Aceto balsamico
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Streuwürze

Sauce: alle Zutaten gut vermischen. «Marzano»-Tomate längs halbieren, entkernen, würfeln. Peperoni und Käse klein würfeln. Alles in der Salatsauce marinieren. Tomaten waschen und den oberen Drittel entfernen. Aushöhlen, innen leicht würzen und mit der marinierten Gemüse-Käsemischung füllen.

Tips

- für 4 Personen
- kühle Hauptspeise für warme Tage oder als Vorspeise (evtl. auf 1 Tomate pro Person reduzieren)
- Zubereitung einfach und schnell

Emmentaler – Heiss kombiniert

- 6 Cervelats
- 800 g Emmentaler
- 24 Bratspecktranchen
- 8 Holzspiesse
- Bratbutter

Cervelats in Scheiben schneiden (24 Scheiben für 8 Spiesse). Käse in grobe Würfel schneiden und mit Bratspeck umwickeln (24 Stück reichen für 8 Spiesse).

Jeweils 3 Cervelatscheiben abwechslungsweise mit drei Käsespeckwürfeln auf einen Spieß reihen. In Bratbutter goldbraun braten. Heiss servieren.

Tips

- Hauptmahlzeit für 4 Personen (= 2 Spiesse pro Person)
- Zubereitung einfach und schnell

