

Hochdorfer Ziegenkäse

auf dem Grill und in der Pfanne

Gegrillter FetZ

FetZ-Scheibe je nach Hunger halbieren oder am Stück auf ein mit Öl beträufeltes Stück Alufolie legen. Dann nach Lust und Laune würzen, z.B. mit etwas Rosmarin und Tomatenscheiben, Zwiebelringen oder Knoblauch. Salz ist nicht nötig. Alufolie zuklappen und grillen.

Champignons mit Ziegenkäse-Füllung

100 g Ziegenfrischkäse mit 3 kleingeschnittenen Lauchzwiebeln, 1 EL Rapsöl, Salz und Paprikapulver vermischen. Käsemasse in 6 Riesenchampignons verteilen und in einer Grillschale grillen. Mit einigen rosa Pfefferbeeren bestreut servieren.

Chèvre chaud

Pro Person einen Rondeau im Backofen oder auf Alufolie grillen. Wenn der Käse leicht braun wird und schmilzt servieren mit Crema balsamico, Preiselbeeren oder Honig. Passt zu Salat und Weißbrot.

Speckpäckle

Aus Ziegenfrischkäse kleine flache Laibe zu je ca. 50 g formen und je Laib mit 2-3 Scheiben gerauchtem Schinken fest umwickeln. Dann in der Pfanne anbraten. Schmeckt als Vorspeise oder zu Salat.

FetZ gebacken

FetZ-Scheiben halbieren oder vierteln und mit Ei und Semmelbröseln panieren. In einer Pfanne mit Öl anbraten oder frittieren. Auf Haushaltspapier das übrige Fett abtropfen lassen und Käse mit Preiselbeeren und Weißbrot servieren.