



Elbländer Käsewelle

Grundrezept: 1 Stück

Den klassischen Käsespieß mit großen Käsewürfeln und Weintrauben kennen wir alle. Köstliche Käsespieße, die dazu auch noch toll aussehen, gelingen aber auch mit den in Streifen geschnittenen Scheiben vom mild-nussigen Elbländer.

Die Elbländer Käsewelle ist ein toller Finger-Food-Appetizer und als finale Deko auf Salaten, an Suppen oder Tellergerichten ebenso ein Hingucker wie auf belegten Snack-Stullen oder halben, belegten Brötchen.

Zutaten

Elbländer Käsescheiben
Gemüsestreifen, gehobelt
Mini Grissini, Salzstange oder Holzspieß

Zubereitung:

Die Elbländer Käsescheiben sind ca. 10x10 cm groß und ca. 20 g schwer. Auf Raumtemperatur temperiert, jede Scheibe in vier oder drei Streifen schneiden. Die Käsestreifen für die Wellen sind dann 2,5 cm x 10 cm oder 3.3 cm x 10 cm groß.

Dünn gehobelte Streifen von Karotten, Zucchini, roter Paprika oder Kochschinken auf die Käsestreifen legen. Auf einen Spieß zu einer Welle gebogen aufstecken. Fertig.

Wer will kann final noch eine Traube, Olive, oder Cocktailtomate aufstecken. Aber auch ohne diese sind die Elbländer-Käsewellen schon ein echter Hingucker, den man gerne probieren will. Guten Appetit!

Alternativ zum Holzspieß können die Zutaten für den direkten Verzehr auf dünne Salzstangen oder dünne Mini Grissini gesteckt werden. Dann können die Wellen inklusive der Spieße verzehrt werden. Jedoch sind diese Wellen für den zügigen Verzehr bestimmt, damit die essbaren Spieße nicht vor dem Verzehr aufweichen.

Wichtig ist, dass die Gemüsestreifen extra dünn geschnitten oder gehobelt werden, damit sie sich gut als Welle aufstecken und biegen lassen. Bei einigen Gemüsearten kann es sein, dass sich diese erst nach kurzem Blanchieren oder Grillen leichter biegen lassen.

Rezept-Nr. K0003

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de