



Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

KÄSE- PUMPER- NICKEL IM GLAS

mit Reibe- &
Scheibenkäse

Mein Stück Natur.

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

- für 4 Personen
- 4 Schraubgläser (je 450 ml)
- 4 Scheiben Pumpernickel
- 100 g Heinrichsthaler Reibe-
käse Gouda
- 100 g Heinrichsthaler Käse
in Scheiben - nach Wahl
- 1 EL Senf
- 50 g Tomaten-Pesto oder
nach Wahl
- 200 g Cherry-Tomaten
- 4 kleine Paprikaschoten
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Kürbiskerne
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Optional:
Chiasamen
Sonnenblumenkerne
andere Kräuter oder Nüsse

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Perfekt für Ausflüge, Urlaubsreisen oder auch zur Vorbereitung der Schul- und Arbeitswoche ist dieser Snack im Glas. Die Zutaten dafür können ganz individuell auf euren Geschmack angepasst werden. Hier unser kinderleichtes, käseverliebttes Grundrezept:

Die Kirschtomaten vierteln, Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden und alles in eine kleine Schüssel geben. Die Hälfte des Schnittlauchs klein schneiden und mitsamt dem Reibekäse dazu geben. Olivenöl, Senf, Pesto (Menge je nach Belieben) hinzugeben und alles zusammen verrühren.

Pro Glas je eine Scheibe Pumpernickel sowie die Käsescheiben in kleine Würfel schneiden. Wahlweise können anstelle der Scheiben auch Käsewürfel verwendet werden.

Nun kann alles schichtweise in die Gläser gegeben werden. Beginnend mit dem Tomaten-Paprika-Mix, folgend mit den Pumpernickel-Würfeln und abschließend die Käse-Stücke. Zu guter letzt den restlichen Schnittlauch darüber geben sowie Kürbiskerne oder andere Kräuter & Nüsse.

Die Gläser verschlossen, im Kühlschrank aufbewahrt, ein schneller Griff und der nächste Snack für die kommende Mittagspause ist schon fertig.

*Guten
Appetit!*