

<b>Vorwort</b> – Ein Jahr veganer Käse	VIII	Boursin	18
		Cashewkäse mit sonnengetrockneten	
		Tomaten und Basilikum	19
<b>Danksagung</b>	X	Brie	20
<b>Einleitung</b>	1		
Gereifte Aromen	2		
Eine kurze Einführung in die Käseherstellung	4		
Der Beweis liegt im Käse	7		
<b>1. Gereifte Käsespezialitäten</b>	9		
		Weicher Greyerzer	22
		Kräftiger Cheddar	23
		Frischer Mozzarella	26
		Pub-Cheddar mit Schnittlauch	28
		Cashew-Frischkäse	29
		Macadamia-Ricotta	32
		Grundrezept für Joghurtkäse	34
		Cremiger Joghurtkäse	35
Rejuvelac	10	Frischkäse mit sonnengetrockneten Tomaten	
Grundrezept für Cashewkäse	12	und Knoblauch	36
Cashew-Chèvre	14	Tofukäse	38
Cashew-Chèvre mit Zitrone und Pfefferkörnern	17		

## 2. Luftgetrockneter Käse

Luftgetrockneter Gouda	
Luftgetrockneter Cheddar	
Luftgetrockneter Emmentaler	

Luftgetrockneter Parmesan	
Luftgetrockneter pikanter brauner Käse	
Luftgetrockneter Camembert	

## 3. Schmelzfähiger Käse

Schmelzfähiger Münster	
Schmelzfähiger Monterey Jack	

41	Schmelzfähiger Cheddar	60
42	Schmelzfähiger Mozzarella	61

## 4. Schnelle Käse Rezepte

44	Einfacher Tofu-Ricotta	64
47	Mandel-Ricotta	67

48		
50		
51	Cashew-Ricotta mit Knoblauch und Basilikum	68
	Quark	70
55	Hafer-Schmelzkäse	73
56	Geräucherter Provolone	74
59	Nuss-Parmesan	75

## 5. Andere Milchalternativen

	Mandelmilch	78
	Cashewsahne	78
	Cashewjoghurt	80
	Sour Cream	83
	Luftig-leichte Kokoschlagsahne	84

## 6. Käsesaucen und -fondue

	Einfache Käsesauce	88
	Cremige Alfredo-Sauce	90
	Cremige Cheddar-Sauce	91

Fettarme Chili-Käsesauce	93
Käsefondue	94

## **7. Vorspeisen und kleine Gerichte 97**

Caprese-Salat	98
Artischocken mit Mandel-Käse-Füllung	99
Dip mit Spinat und geröstetem rotem Paprika	100
Greyerzer-Birnen-Krustaden mit Rotweinglasur	101

Feigen mit Zitronen-Chèvre-Füllung	103
Gefüllte Pilze nach italienischer Art	104
Gefüllte Kürbisblüten	105
Frittierter Käse	108
Risotto-Fritter mit Sauce aus geröstetem rotem Paprika	110
Steinpilz-Lauch-Kroketten mit Greyerzer	114
Brie en croûte mit Trockenobst und Nüssen	116

## **8. Hauptgerichte und Beilagen 121**

Klassisch amerikanische Macaroni & Cheese	122
Fettuccine Alfredo mit Greyerzer und Pilzen	123
Parmigiana di melanzane (Auberginenauflauf)	125
Gefüllte Muschelnudeln	126
Käse-Gnocchi	127
Gnocchi alla romana	129

Ravioli mit Butternusskürbis-Greyerzer-Füllung und Schalotten-Thymian-Béchamel	131
Pizza Margherita	134
Calzone mit Ricotta und Mangold	138
Spanakopita	141

Chiles Rellenos mit Ranchero-Sauce [Gefüllte Chilis]	143
Burger aus Wildreis und schwarzen Bohnen	146
Blumenkohlgratin	148
Kartoffelgratin	149

## **9. Süße Käsespeisen und -desserts 151**

Himbeermousse	152
Blaubeerpfannkuchen mit Ricotta	153

Mandel-Dattel-Boden	155	Buchweizen-Blini mit Frischkäse und	
Mürber Walnuss-Hafer-Boden	155	karamellisiertem Apfeltopping	179
Cremige Erdbeertorte	156	Dänischer Käseplunder	181
Luftig-leichter Käsekuchen ohne Backen	158		
Cremiger Käsekuchen ohne Backen	160		
San-Francisco-Käsekuchen	161		

		<b>Anhang</b>	<b>184</b>
Käsekuchen mit Himbeerwirbeln	163	Glossar	186
Kürbis-Käsekuchen	164	Bezugsquellen	189
Schoko-Käsekuchen	166	Abbildungsverzeichnis	189
Tiramisu	168	Nährwertangaben	190
Kürbis-Tiramisu	171	Index	194
Goldener Möhrenkuchen mit Frischkäsecreme	173	Über die Autorin	200
Cannoli mit Schoko-Maronen-Füllung	176	Impressum	200