

<b>Vorwort</b> – Ein Jahr veganer Käse	VIII	Boursin	18
		Cashewkäse mit sonnengetrockneten	
	X	Tomaten und Basilikum	19
<b>Danksagung</b>		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		

<b>2. Luftgetrockneter Käse</b>	<b>41</b>	Schmelzfähiger Cheddar	60
Luftgetrockneter Gouda	42	Schmelzfähiger Mozzarella	61
Luftgetrockneter Cheddar	44	<b>4. Schnelle Käserestepte</b>	<b>63</b>
Luftgetrockneter Emmentaler	47	Einfacher Tofu-Ricotta	64
		Mandel-Ricotta	67
Luftgetrockneter Parmesan	48		
Luftgetrockneter pikanter brauner Käse	50		
Luftgetrockneter Camembert	51	Cashew-Ricotta mit Knoblauch und Basilikum	68
		Quark	70
<b>3. Schmelzfähiger Käse</b>	<b>55</b>	Hafer-Schmelzkäse	73
Schmelzfähiger Münster	56	Geräucherter Provolone	74
Schmelzfähiger Monterey Jack	59	Nuss-Parmesan	75
		<b>5. Andere Milchalternativen</b>	<b>77</b>
		Mandelmilch	78
		Cashewsahne	78
		Cashewjoghurt	80
		Sour Cream	83
		Luftig-leichte Kokosschlagsahne	84
		<b>6. Käsesaucen und -fondue</b>	<b>87</b>
		Einfache Käsesauce	88
		Cremige Alfredo-Sauce	90
		Cremige Cheddar-Sauce	91

Fettarme Chili-Käsesauce	93	Ravioli mit Butternusskürbis-Greyerzer-Füllung	
Käsefondué	94	und Schalotten-Thymian-Béchamel	131
<b>7. Vorspeisen und kleine Gerichte</b>	<b>97</b>	Pizza Margherita	134
Caprese-Salat	98	Calzone mit Ricotta und Mangold	138
Artischocken mit Mandel-Käse-Füllung	99	Spanakopita	141
Dip mit Spinat und geröstetem rotem Paprika	100		
Greyerzer-Birnen-Krustaden mit Rotweinglasur	101		

Feigen mit Zitronen-Chèvre-Füllung	103	Chiles Rellenos mit Ranchero-Sauce	
Gefüllte Pilze nach italienischer Art	104	(Gefüllte Chilis)	143
Gefüllte Kürbisblüten	105	Burger aus Wildreis und schwarzen Bohnen	146
Frittierter Käse	108	Blumenkohlgratin	148
Risotto-Fritter mit Sauce aus		Kartoffelgratin	149
geröstetem rotem Paprika	110	<b>9. Süße Käsespeisen und -desserts</b>	<b>151</b>
Steinpilz-Lauch-Kroketten mit Greyerzer	114	Himbeerousse	152
Brie en croûte mit Trockenobst und Nüssen	116	Blaubeerpfannkuchen mit Ricotta	153
<b>8. Hauptgerichte und Beilagen</b>	<b>121</b>		
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		

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