

Inhalt

6 Einleitung

Kalte Speisen

- 16 Aufstrich aus Ziegen- und
Blauschimmelkäse
- 17 Aufstrich mit Ziegenkäse und Ricotta
- 18 Bauernsalat mit Edelziegenkäse
- 20 Butter mit Ziegenkäse
und Brunnenkresse
- 22 Basilikum-Ziegenkäse-Pesto
- 23 Tomatenpesto mit Berg- und Ziegenkäse
- 24 Eingelegter Ziegenkäse
mit Rotwein-Vinaigrette
- 26 Eingelegter Ziegenkäse
mit Walnuss-Honig

- 28 Gefüllte Zucchinirollchen
- 30 Kräuterziegenkäse mit
Shiitake- und Steinpilzen
- 32 Lauchsalat mit Edelziegenkäse
- 34 Pikanter Ziegenkäse mit Zwiebeln
und Marinade
- 36 Ziegenfrischkäse-Terrine
- 38 Rote Rüben-Carpaccio mit
Kräuterziegenkäse
- 40 Ziegenmousse
- 42 Ziegenkäse mit gartenfrischem Salat

Warme Speisen

- 44 Auberginen-Ziegenkäse-Türmchen
- 46 Blechkuchen mit Ziegen- und
Bergkäse sowie Rohschinken
- 48 Brötle überbacken mit Ziegenricotta
- 50 Brötle mit Ziegenkäse,
Tomatenpesto und Oliven

52	Frischkäseröllchen im Speckmantel
54	Gebackener Ziegenkäse mit Linsensalat
56	Gefüllte Zucchini
58	Kürbisrisotto mit Ziegenfrischkäse
60	Maultaschen mit Ziegenfrischkäse
62	Nudeln mit Käferbohnen, Ziegenkäse und Rucola
64	Nudeln mit Ziegenfrischkäse und Shiitakepilzen
66	Ziegenkäse Tatar mit Vollkornbrot und Beeren
67	Grüne Teigtaschen mit Ziegenkäsefülle
68	Mit Ziegenkäse überbackenes Ofengemüse

70	Schmarren mit Ziegenkäse, Kürbiskernen und Feldsalat
72	Quiche mit Spinat und Ziegenkäse
74	Spargel-Bärlauch-Risotto mit Ziegenkäse
76	Warmer Ziegenkäse mit Kräuterkruste
78	Warmer Ziegenkäse im Speckmantel
80	Ziegenkäsecrêpes mit Mangold
82	Ziegenknödel
84	Ziegenrisotto mit warmem Antipasti
86	Ziegenrahmsuppe

Desserts

88	Crème brûlée
90	Eierstich mit Ziegenfrischkäse
92	Halbgefrorenes vom Ziegenkäse
94	Überbackene Birnen