



Faltigberger Schafchäsli im Gemüsebett überbacken

Das Faltigberger Schafchäsli aus der Käserei Koster in Wald ZH ist ein vollfetter Weichkäse mit Weisseschimmel. Es ist mild, nach dem Kauf etwa 2-3 Wochen gelagert wird es aromatischer und von schöner, weicher, fast cremiger Konsistenz. Es schmeckt natürlich auch einfach so, frisch aufgeschnitten, sehr gut. Im Ofen überbacken behält es die Form, erst beim Anschneiden zerfließt es und lässt sich mit dem gerösteten Gemüse vermischen.

Zutaten (1 Portion)

1 Faltigberger Schäfchäsli, 125g
350g Wurzelgemüse
(Rüebli, Pastinake, Stangensellerie)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 handvoll frische Petersilie
Kräutersalz und Pfeffer
Bratbutter
ev. 1 Schuss Weisswein

Zubereitung

Rüebli, Pastinake und Stangensellerie zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken, Knoblauch etwas feiner hacken. Petersilie eher grob hacken.

Gemüse, Zwiebel und Knoblauch zusammen in Bratbutter gut 5 Minuten anrösten bis das Gemüse leichte Bratspuren zeigt. Dabei mit Kräutersalz würzen.

1dl Wasser (und ev. etwas Wein) dazugießen und das Gemüse ca. 20 Minuten köcheln bis es so knapp gar ist. Pfanne von der Herdplatte ziehen und das Gemüse lauwarm auskühlen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Vom Schafchäsli ein knapp 1cm dicker Deckel abschneiden und würfeln. Zusammen mit der Petersilie unter das Gemüse mischen.

Schafchäsli in eine ausgebutterte Gratinform stellen, das Gemüse darum herum verteilen und für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben. Das Käse sollte an der Oberfläche Blasen zeigen, aber nicht braun werden.





