



Tuma

Der exzellente Weichkäse aus Rohmilch von Jersey-Rindern wird von Willi Schmid in der Städtlichäsi Lichtensteig produziert. Die gelbliche Rinde ist von einem leichten Weisschimmel überzogen. Der Tuma schmeckt würzig, etwas hefeartig, erdig und leicht säuerlich. Seine "Vorfahren" sollen aus Italien stammen, woher genau schreibt Willi Schmid nicht. Eventuell aus dem Val Taleggio bei Bergamo, das wäre meine Vermutung.

Erwärmt fließt er wie dicker Rahm, sämig und geschmeidig....

Ein Rezept: Überbackene Omeletten

