

Würzige Käsecken



So geht's

Zutaten

- 600g ANDECHSER NATUR Rosso Bianco
- 1 - 2 EL Kümmel
- 1 EL Paprika
- 1 EL grob gemahlener bunter Pfeffer
- 2 EL Schnittlauchröllchen einige Salatblätter
- 400 g Andechser Bauernbrot

Zubereitung

Den ANDECHSER NATUR Rosso Bianco in etwa 24 gleich große Stücke schneiden. Die Käsestücke je nach Geschmack von allen Seiten in Kümmel, Paprika, Schnittlauchröllchen oder auch Sesam, gehackten Nüssen oder gehobelten Mandeln wälzen und auf Salatblättern anrichten. Mit deftigem Bauernbrot servieren. Dazu passt ein kühles Andechser Pils.

Rezepte



Andechs [Zum Rezept](#) **Pfanne**



Andechs Green Soup [Zum Rezept](#)



Andechser Käsehe
[Zum Rezept](#)

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?