

ANDECHSER NATUR

Würzige Käseecken

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.