

# Rezept der Woche

Blauschimmel-Käse ist der höchste Genuss für viele, für andere ist er aber ungewöhnlich. Wenn Sie ihn jedoch noch nie probiert haben, sollten Sie dies auf jeden Fall nachholen!



von Lisa Schierscher

Das heutige Rezept benötigt Blauschimmelkäse. Verwenden Sie denjenigen, der Ihnen und Ihren Gästen am besten zusagt.

**Gorgonzola:** Italienischer Kuhmilchkäse, mild und cremig im Geschmack, auch für „Einsteiger“ geeignet.

**St Agur:** Französischer Kuhmilchkäse, cremig, im Vergleich zum Gorgonzola etwas kräftiger im Geschmack.

**Roquefort:** Für die Blauschimmelkäse-Liebhaber, hergestellt aus Schafmilch im französischen Roquefort, cremig, etwas körnig und würzig im Geschmack.

**Neu bei Gourmet Schnell:** Französischer Blauschimmelkäse aus Ziegenmilch! Fragen Sie in unserem Geschäft danach.

## Feigen-Balsamico Bruschetta

Für ca. 24 Stück – ideal als Aperitif mit Prosecco

**1 EL Butter**

**60 ml Balsamessig**

**2 TL Zucker**

**6 Feigen, geviertelt**

*Füllung*

**250 g Blauschimmelkäse**

**1/3 Tasse Mascarpone**

**1 EL glatte Petersilie, grobgehackt**

**Schwarzer Pfeffer**

*Bruschetta*

**24 dünne Scheiben „Pain Paillasse“**

**Olivenöl**

**3 Knoblauchzehen, halbiert**



1. Butter, Balsamessig und Zucker in der Pfanne stark erhitzen. Unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt. Feigen portionsweise in die Pfanne geben, 30 Sek. rundum in der Sauce wenden und beiseite stellen.
2. Für die Füllung Blauschimmelkäse, Mascarpone und Petersilie verrühren, mit Pfeffer abschmecken. Für die Bruschette Baguettescheiben mit Olivenöl bestreichen, unter dem vorgeheizten Grill auf beiden Seiten goldbraun rösten und mit Knoblauch einreiben.
3. Jede Brotscheibe mit einem Klecks Käsecreme und einem Feigenstück garnieren. Vor dem Servieren die Bruschette auf niedriger Stufe unter dem Grill aufwärmen.

*Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen*

Gourmet Schnell, Kaiserstrasse 5, 6800 Altenstadt

Tel. 05522 73324 / Fax. 83324 [gourmet@schnell.cc](mailto:gourmet@schnell.cc) [www.schnell.cc](http://www.schnell.cc)