

FETARELLA

Zubereitungstipps für deinen selbst gemachten Käse



1

Salat

Den Käse in Würfel schneiden und in einen gemischten Salat geben.

2

Eingelegt mit Öl

Verschiedene Öle mit unterschiedlichen Kräutern verwenden und Fetarella-Würfel dazugeben. Am besten in kleine Marmeladengläser füllen. Mit Pestos oder getrocknetem Gemüse verfeinern. (Mit Öl mind. 3-4 Wochen haltbar.)

3

Gebackener Fetarella

Ein Stück Käse mit Mehl, Ei und gehackten Nüssen, Pistazien oder Kürbiskernen panieren. Anschließend in Öl braten und mit Marmelade oder Feigensenf garnieren. Am besten einen Salat dazu reichen.

4

Vorspeisen

In Scheiben geschnitten anstelle von Mozzarella verwenden, zum Beispiel mit Tomaten oder gebratener Zucchini.



Es gibt noch viele, viele Möglichkeiten - einfach ausprobieren.

Guten Appetit wünscht Georg