



**Neu auch
in Scheiben!**

www.emmi-luzerner.ch

Cremig milder Genuss.

Rezepte mit LUZERNER Rahmkäse

**Schmecken
auch mit dem
neuen Rustico!**

**Egalement délicieux
avec le nouveau
Rustico!**





- ZUTATEN** 220 g LUZERNER Rahmkäse in Scheiben
FÜR 4 PORTIONEN 2 mittelgrosse Auberginen, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
1 EL frischer Thymian
Salz/schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Langkornreis
je 1 rote, gelbe und grüne Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
1 Bund Frühlingszwiebeln, mit dem Grün in feine Ringe geschnitten
1 Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und ganzer Saft
6 EL Olivenöl extra vergine
4 grosse Fleischtomaten, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
4 Holzspiesse zum Fixieren

Gebackene Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Reissalat

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auberginenscheiben mit wenig Thymian, Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

Den Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Mit Peperoniwürfeln, Frühlingszwiebeln, Petersilie, abgeriebener Zitronenschale, Olivenöl und Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und mit je 1 Tomatenscheibe belegen. 5 Minuten im Ofen heiss werden lassen. Abwechselnd mit 1 Scheibe LUZERNER Rahmkäse zu 4 gleich hohen Türmchen aufschichten. Mit je einem Holzspieß fixieren, anrichten und mit lauwarmem Reissalat servieren.

Nach Belieben mit Thymianzweigen garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 45 Minuten





ZUTATEN 250 g LUZERNER Rahmkäse, grob gerieben
FÜR 4 PORTIONEN 1 kg Gemüse, z. B. Zucchetti, Stangensellerie, Kohlrabi, Rüebli, Sellerieknolle
500 g Tomaten, in Schnitze geschnitten
50 g Butter
50 g Mehl
7,5 dl Milch
Salz
schwarzer Pfeffer
250 g frische Lasagneblätter (aus dem Kühlregal)
1 EL Olivenöl extra vergine

Gemüse-Lasagne

ZUBEREITUNG

Das Gemüse schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest vorgaren und mit den Tomatenschnitzen mischen.

Mehl in heisser Butter kurz anschwitzen. Die kalte Milch auf einmal zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. 2 Minuten weiterköcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Ca. 200 g LUZERNER Rahmkäse unterrühren, nicht mehr kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Auflaufform, in die nebeneinander 2 Lasagneblätter passen, mit Olivenöl auspinseln. Etwas Sauce auf dem Boden verteilen und 2 Lasagneblätter darüberlegen. $\frac{1}{3}$ der Gemüsemischung darauf verteilen und mit Sauce bedecken. Noch 2 weitere Lagen schichten und mit Lasagneblättern und Sauce abschliessen. Den restlichen Käse darüberstreuen.

In der Ofenmitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten garen. Stücke abstechen und nach Belieben mit Oreganoblättchen bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 60 Minuten





www.emmi-luzerner.ch



ZUTATEN 80 g LUZERNER Rahmkäse in Scheiben
FÜR 4 PORTIONEN 4 dicke Scheiben urchiges Brot
6 EL Olivenöl extra vergine
2 gelbe Peperoni, entkernt, in Würfel geschnitten
1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Cherrytomaten, geviertelt
3 EL eingelegte Kapern, abgetropft
100 g entsteinte grüne Oliven in Ringe geschnitten
2 EL weisser Aceto Balsamico
2 EL frischer Oregano, grob gehackt
Salz/schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mediterranes Knusperbrot

ZUBEREITUNG

Die Brotscheiben mit 2 Esslöffeln Olivenöl beidseitig bepinseln und in einer heissen beschichteten Bratpfanne knusprig goldbraun rösten.

LUZERNER Rahmkäse in feine Streifen schneiden und mit Peperoni, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Kapern, Oliven, Olivenöl, Aceto Balsamico und Oregano mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den warmen Broten verteilen und sofort servieren.

TIPP

Als Reiseproviant die Füllung zwischen 2 Scheiben dunklem, ungeröstetem Brot einklemmen und in Butterbrotpapier einwickeln.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 25 Minuten



ZUTATEN 200 g LUZERNER Rahmkäse, an Röstiraffel gerieben
FÜR 4 PORTIONEN 1 Pizzateig, eckig ausgewallt
150 g Pesto verde
1 grosse Fleischtomate, in dünne Scheiben geschnitten
1 gelbe Peperoni, entkernt, in feine Streifen geschnitten
3 Stängel Stangensellerie, schräg in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
1 grosse Pouletbrust, ca. 150 g
4 Stängel Basilikum, Blättchen abgezupft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pesto-Gemüse-Fladen mit Poulet

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen. Die Hälfte des Pestos darauf streichen und mit Tomatenscheiben belegen. Den LUZERNER Rahmkäse daraufstreuen und mit Peperoni und Stangensellerie belegen. Pouletbrust in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, mit dem restlichen Pesto mischen und auf dem Fladen verteilen.

In der untersten Rille des vorgeheizten Backofens 25-30 Minuten backen, bis der Teigrand goldbraun ist. Herausnehmen, mit Basilikumblättchen und frischem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 50 Minuten



www.emmi-luzerner.ch



ZUTATEN 250 g LUZERNER Rahmkäse in Scheiben
FÜR 4 PORTIONEN 400 g Pouletbrust, quer in 1 cm dünne Scheiben geschnitten
je ein TL Rosen- und edelsüßer Paprika
2 Knoblauchzehen, gepresst / 1/2 TL Salz / 3 EL Öl, z. B. Rapsöl
50 g Rucola, gewaschen, gut abgetropft
8 Soft-Tortillas

SALSA:

50 g Rucola, gewaschen, gut abgetropft
250 g Cherrytomaten, geviertelt
1 Zwiebel, fein gehackt / 2 EL Jalapeño-Chilis aus dem Glas, abgetropft, fein gehackt
2 EL Olivenöl / schwarzer Pfeffer

Poulet-Quesadillas

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Pouletbrust mit Paprika, Knoblauch, Salz und Rapsöl mischen. Eine beschichtete Bratpfanne heiss werden lassen und das Pouletfleisch darin 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Salsa Rucola hacken und mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Jalapeño-Chilis und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jede Tortilla zur Hälfte mit Pouletfleisch, LUZERNER Rahmkäse und Rucola belegen und die unbelegte Hälfte umschlagen. Auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten backen. Dabei darauf achten, dass der Käse schmilzt, aber nicht aus den Quesadillas läuft. Jede Quesadilla halbieren und servieren.

TIPP

Alternativ können die Quesadillas auch in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3 Minuten gebraten werden. Das Pouletfleisch durch Kalbsfiletstreifen ersetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 30 Minuten



www.emmi-luzerner.ch



ZUTATEN 200 g LUZERNER Rahmkäse, an der Röstiraffel gerieben
FÜR 4 PORTIONEN 1 grosses Baguette
60 g weiche Butter
4 Pouletbrüstli
1 EL scharfer Senf
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Schachteln Kresse
2 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
einige Zahnstocher zum Fixieren

Poulet-Sandwich

ZUBEREITUNG

Baguette in 4 gleiche Stücke schneiden und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen dünn mit Butter bestreichen. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Pouletbrüstli mit Senf einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze in wenig Öl braten. In dünne Scheiben schneiden, auf dem Baguette anrichten und mit grob geriebenem LUZERNER Rahmkäse bestreuen.

Belegte und unbelegte Baguettehälften im Ofen kurz (ca. 6 Minuten) überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Pfeffer würzen, belegte Hälften mit Kresse und Radieschenscheiben belegen, die unbelegten Hälften draufsetzen und mit je einem Zahnstocher fixieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 30 Minuten



ZUTATEN 600 g LUZERNER Rahmkäse
FÜR 4 PORTIONEN 250 g Teigwaren, z. B. Fusilli
Salz/schwarzer Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln
je 3 EL Sonnenblumen- und Kürbiskerne, ohne Fett geröstet
250 g Cherrytomaten, halbiert
100 g entsteinte grüne Oliven
3 EL Kapern aus dem Glas, abgetropft
je 1 grüne und rote Peperoni, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
1 rote Peperoncini, entkernt, fein gehackt
1 Bund glatte Petersilie, grob gehackt
1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und ganzer Saft
6 EL Olivenöl extra vergine

Sommerlicher Pastasalat

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen, mit kaltem Wasser überbrausen, bis sie kalt sind und abtropfen lassen.

LUZERNER Rahmkäse in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Beides mit allen restlichen vorbereiteten Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

Der perfekte Salat für ein Picknick.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 30 Minuten



www.emmi-luzerner.ch



ZUTATEN 250 g LUZERNER Rahmkäse in Scheiben
FÜR 4 PORTIONEN 2 reife Mangos
50 g Pinienkerne, ohne Fett geröstet
250 g Halbfett-Quark
2 EL grüner Pfeffer aus dem Glas, abgetropft, fein gehackt
Salz
100 g Salat-Blattspinat
2 EL Olivenöl extra vergine
1 EL weisser Aceto Balsamico
8 Soft-Tortillas

Spinat-Wraps mit Mango

ZUBEREITUNG

Den LUZERNER Rahmkäse in feine, ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun rösten.

Quark mit 1 Esslöffel grünem Pfeffer und etwas Salz würzen.

Die Käsestreifen, Spinat, Mangowürfel und Pinienkerne zusammen mit dem restlichen grünen Pfeffer, Olivenöl, weissem Aceto Balsamico und einer kräftigen Prise Salz mischen.

Die Tortillas mit Quark bestreichen. Dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit Spinatsalat bestreuen, den Rand rechts und links einschlagen, zu einem Wrap aufrollen und in der Mitte halbieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

Ca. 30 Minuten



www.emmi-luzerner.ch

