GOLDSTEIG Käsebrett

Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die GOLDSTEIG Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Die Petersilie waschen, klein hacken und in einem Mörser zu feinem Brei zerreiben. Den Petersilienbrei unter die GOLDSTEIG Butter geben und verrühren. Die Petersilienbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Cashewkerne in die Brühe einlegen und in einem Mixbecher mit einem Pürierstab fein mixen.
4. GOLDSTEIG Mascarpone, GOLDSTEIG Ricotta und die Cashewkernmasse miteinander verrühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
5. GOLDSTEIG Ricotta mit GOLDSTEIG Mascarpone und der flüssigen GOLDSTEIG Butter verrühren.
6. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten unterrühren. Mit gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
8. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und beides als Dekoration über den Obatzten geben.

Tipp: Dazu empfehlen wir Brezn oder Bauernbrot.

Zutaten

Für 6 Personen:

Für das Käsebrett:

- 125 g GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn
- 125 g GOLDSTEIG Emmentaler in Scheiben
- 400 g GOLDSTEIG Emmentaler am Stück
- 250 g GOLDSTEIG Almdammer am Stück
- 250 g GOLDSTEIG Butter
- Dips aus Petersilienbutter und Cashewcreme

Für die Petersilienbutter:

- 1 GOLDSTEIG Butter 250 g
- 50 g Petersilie
- Salz, Pfeffer

Für die Cashewcreme:

- 250 g geröstete und gesalzene Cashewkerne
- 100ml Gemüsebrühe
- 1 GOLDSTEIG Ricotta 250 g
- 1 GOLDSTEIG Mascarpone 250 g
- Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb

Für Ricotta Obatzter mit Radieschen und Schnittlauch:

- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 125 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 70 g flüssige GOLDSTEIG Butter
- 1 Zwiebel
- 4 EL Weißbier
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- Kümmel, gemahlen, Salz, Pfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch