



Herstellung von Wollkäseteig



Zutaten

- 400 gramm getrocknete Spaghetti
- 1 eine frische Knoblauchzehe
- 1 Henri Willig Schaap Oud Wiel 50+
- Cognac
- Salbei
- 1 Käsedip nach Wahl des Chefs, gebratene Tomate

Vorbereitung

Zubereitung

Den Knoblauch schälen und zerdrücken oder in Scheiben schneiden. Schneiden Sie die Rinde des Schafskäses mit einem scharfen Messer. Entfernen Sie die Rinde vom Käse. Den Schafskäse aushöhlen und den ausgehöhlten Käse aufbewahren. Bewahren Sie etwa die Hälfte der diese Schafskäsestücke für ein anderes Mal aufbewahren, z. B. für einen Auflauf, auf einem Croissant oder über Tortillachips.

A la minute

Schmelzen mit einem Gasbrenner (den Sie z. B. für crême brulee) die andere Hälfte des Schafskäses in den Käse bröseln und mit einem großzügigen Spritzer Cognac ablöschen, wodurch der Käse köstlich flambiert wird. Die Mischung zu einer schönen Käsesauce schmelzen und den Käse großzügig schmelzen: der schmelzende Käse sorgt für die gewünschte Menge an Käsesauce durch die Spaghetti. Den Knoblauch und den Dip aus gerösteten Tomaten von Henri Willig dazugeben und gut umrühren. In der Zwischenzeit kochen Sie die Spaghetti nach den Anweisungen auf der Packung. Die gekochten Spaghetti direkt in die Käsesauce in der ausgehöhlten Käseform geben und umrühren. Mit frischem Salbei garnieren.

Beilage

Ein leckerer Tomatensalat mit großen Käsestreuseln rundet das Gericht ab.

Tipp

Sie können den ausgehöhlten Käse auf verschiedene Weise verwenden. Wenn Sie Ihren Tischnachbarn eine gute Live-Spaghetti-Demonstration geben wollen, machen Sie sie zuerst für sich selbst: So haben Sie den Dreh raus. Kratzen Sie den Käse gründlich aus und brennen Sie ihn mit dem Gasbrenner, um alle Rückstände zu entfernen (Hygiene und Umschlag des Käses sind wichtig und bestimmen seine Haltbarkeit). Lagern Sie den Käse nach dem Gebrauch im Kühlschrank bei unter 4 Grad Celsius. Starten Sie das Rezept erneut, wenn Gäste zum Festessen kommen. Der Käse ist bis zum letzten Krümel verwendbar, in Suppen, Vorspeisen oder im Käsefondue.