ZEIT UND RUHE: HÖHLENGEREIFTER SEILER GROTTO, EIN BESONDERES STÜCK SCHWEIZER KÄSEKUNST

RACLETTE.DE
IHR RACLETTE-SPEZIALIST

Sein Name sagt alles: Seiler Grotto, der Felsenhöhlengereifte. Ein waschechter Innerschweizer Hartkäse, gewonnen aus natürlicher Obwaldner Kuhmilch, traditionell hergestellt und für mindestens sechs Monate bei idealem Klima liebevoll gepflegt – in aus Fels gehauenen Kavernen unterhalb des Giswilerstockes. Das alles verleiht diesem bodenständigen Schweizer Original seinen vollmun- digen, würzigen Geschmack, der sich erst im Gaumen so richtig entwickelt. Ob als Begleiter zum Apéro, in Vorspeisen und Salaten, als Krönung von Käseplatten oder im köstlichen Sandwich: der unvergleichliche Charakter von Seiler Grotto verspricht in der kalten Küche Genuss vom Feinsten – auch für das Auge. Der runde Laib mit seiner dunkelbraunen, rustikalen Rinde und der unregelmässigen, kleinen Lochung im leicht mürben Teig mit weissen Kristallen ist der Inbegriff erstklassiger Käsekunst. Seiler Grotto, die überirdische Köstlichkeit für Momente voller Genuss.

BIOSUISSE
Seiler Grotto ist konventionell und in Bio-Qualität erhältlich.

GROTTO-SANDWICH MIT HONIGCRÈME

Für 2 Person – als Pausenbrot oder zum Abendessen

150 g	Mayonnaise
80 g	Magerquark
2 TL	Honig
2 TL	Senf
1-2 TL	Dill, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer nach Belieben
6	Scheiben Weissbrot
4	Scheiben Seiler Grotto (zusammen ca. 100 g)
je 8	Scheiben hart gekochtes Ei, Gurken, Tomaten
	frische Salatblätter nach Belieben

Honigcrème: Honig, Senf, Mayonnaise und Magerquark miteinander glatt rühren. Danach mit Dill, Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren.
Sandwich: Etwas Crème auf die ersten beiden Brotscheiben streichen und danach die Hälfte der Inhalt-Zutaten in der angegebenen Reihenfolge auflegen. Jeweils die zweite Brotscheibe darüber legen, leicht andrücken und ebenfalls mit Honigcrème bestreichen. Restliche Zutaten auflegen, mit der letzten Brotscheibe decken und leicht andrücken. Die fertigen Grotto-Sandwiches diagonal durchschneiden. Die restliche Crème kann gut verschlossen einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

INNERSCHWEIZER LANDSALAT

Für 4 Personen

250 g	Seiler Grotto (in Würfel geschnitten)
2 Stk.	Randen mittelgross, gekocht und gewürfelt
6	gelbe Pflaumen oder andere Saisonfrucht
5	Scheiben helles Brot- oder Toastbrot
1	Bund Petersilie
1 TL	Bratöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Salatsauce:

3 EL	Olivenöl
1 EL	Himbeeressig
1 Msp.	Meerrettich, gerieben, frisch oder aus dem Glas
	Salz und Pfeffer

Seiler Grotto und gekochte Randen in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die Pflaumen halbieren, entkernen und in gleich grosse Stücke schneiden. Salatsauce mit Öl, Essig und Meerrettich anrühren und würzen. Die Brotscheiben in Würfel schneiden und mit wenig Öl goldbraun anrösten. Den Salat mit der Sauce marinieren und zusammen mit den Käsewürfeln anrichten. Die Croûtons auf dem Salat verteilen und mit Petersilie garnieren. Dazu passt ein feines, knuspriges Stück Bauernbrot.