

"Kasenko" Käse - Eis

Kategorien: Eis, Käse

Zutaten für: 6 Portionen

60	Gramm	Greyerzer
50	Gramm	Emmentaler
50	Gramm	Sahne
1/2	Teel.	Kräutersalz Pfeffer, schwarzer, etwas Aus der Mühle
1	Prise	Muskatnuß, gerieben
1	Essl.	Kirschwasser
1		Ei, frisch
100	Gramm	Vollmilch-Naturjoghurt
100	Gramm	Buttermilch
2	Essl.	Walnüsse
1/4	Bund	Basilikum Oliven, nach Belieben

Anleitung:

1. Den Käse raspeln und mit der Sahne, dem Kräutersalz, dem Pfeffer und der Muskatnuß in eine Metall-Schüssel geben.
2. Die Käsemischung im Wasserbad schmelzen. Sobald der Käse Fäden zieht, das Kirschwasser hinzufügen.
3. Wenn sich der Käse völlig aufgelöst hat, die Schüssel aus dem Wasser nehmen und die Masse etwa 30 Minuten abkühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren.
4. Das Ei, den Joghurt und die Buttermilch unter die Käsemasse rühren. Das Ganze eine Stunde kühlen. Inzwischen die Walnüsse grob hacken.
5. Die gekühlte Käsemasse durchrühren und die Nüsse dazugeben. Das Ganze etwa 30 Minuten gefrieren lassen.
6. Das Käse-Eis in kleinen Kugeln servieren und mit Basilikum-Blättchen und nach Belieben mit Oliven garnieren.

Tipp: Man kann auch zusätzlich 1 - 2 EL geriebenen Parmesan mit den Walnüssen in das Eis geben und zum Schluß die Eis-Kugeln in frisch geriebenem Parmesan oder fein gemahlene Walnüssen wälzen.

ca. 200 kcal je Portion