

zu Besuch bei:



zu Besuch bei:





zu Besuch bei:





zu Besuch bei:



1. Was bedeutet für Sie Ostfriesland?

Weite Landschaft, frische Brise, die Uhren ticken langsamer.

2. Was zeichnet Ihr(e) Produkt(e) aus?

Traditionell hergestellter Käse mit Kuhmilch von der eigenen Weide, gewürzt mit Nordseeluft.

Ziegenkäse ohne „Bockgeschmack“

3. Was bedeutet Ihnen multi als Partner?

Ein zuverlässiger, regionaler Vertriebspartner.

4. Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?

(siehe nächste Seite)

5. Was hatten Sie schon längst tun sollen?

In Urlaub fahren.



zu Besuch bei:



Rezepte mit frischem Ziegenkäse:

Panierter Ziegenkäse:

Zutaten für 4 Portionen: 4 Scheiben (je ca. 150 g) frischen Ziegenkäse, Pfeffer, 1 Ei, 6 EL Mehl, 8 EL Paniermehl, etwas Öl zum Braten.

Den Ziegenkäse nach Belieben leicht pfeffern (salzen erübrigt sich) und in Mehl wenden. Danach in gekleppertem Ei und anschließend in Paniermehl wenden. Mehl In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und darin den Ziegenkäse braten, bis er sich seitlich goldgelb färbt. Die Hitze etwas reduzieren und die zweite Seite etwa 3 min braten

Alternativ: Den Käse unpaniert von beiden Seiten braten, bis er eine goldgelbe Kruste hat.
Anstelle von Pfeffer können auch Kräuter verwendet werden.

Gegrillter Ziegenkäse:

Zutaten für 1 Portion: 1 Scheibe (ca. 150g) frischen Ziegenkäse, Pfeffer, Provencekräuter, 1 Tomate, 1 TL Olivenöl, Alufolie

Den Ziegenkäse nach Belieben leicht pfeffern (salzen erübrigt sich). Die Tomate in Scheiben schneiden, auf den Käse legen und mit Provencekräutern bestreuen. Alufolie mit Olivenöl bestreichen, den Käse darauflegen und die Folie darüber zusammenfalten.
Anschließend grillen (etwa 10 min) oder im Backofen beig 200oC 12 min backen.