



## ALLGÄUER EMMENTALER G.U.

### Gestürzte Creme



#### ZUTATEN:

200 g Allgäuer Emmentaler g.U.,  
gerieben  
200 ml Sahne  
4 Eier  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Butter zum Einfetten der Förmchen

#### UNSER TIPP:

Passt hervorragend zu Salat und Pesto. Diese Emmentaler-Creme schmeckt besonders gut mit roh mariniertem Gemüse und Sauerrahmdressing, etwas Pesto und gerösteten Weißbrotscheiben.

#### ZUBEREITUNG:

In einer Pfanne den Emmentaler bei mittlerer Hitze schmelzen und mit Sahne aufgießen. Dabei mit einem Kochlöffel rühren und den Käse bei kleiner Hitze auflösen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Eier und das Eigelb mit den Gewürzen in einer Schüssel leicht verrühren (wenig Luft einarbeiten). Die lauwarmer Käse-Sahne zugeben und langsam verrühren. Die Masse in die eingefetteten Förmchen füllen und einzeln mit Folie abdecken. Nun die Förmchen in eine feuerfeste Form stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, bis die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasserbad stehen. In den auf 160 °C vorgeheizten Ofen schieben und 45 Minuten garen.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck