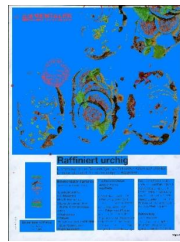




deutsche Ausgabe

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 253 759
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 19
Fläche: 50 886 mm²

Auftrag: 3002723
AEV (in Tsd. CHF): 23,4

Referenz: 81807021
Ausschnitt Seite: 1/2

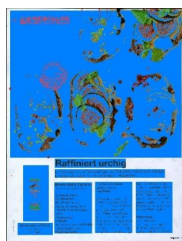




deutsche Ausgabe

Migusto Migros
8031 Zürich
058/ 577 13 95
www.migusto.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 253 759
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 19
Fläche: 50 886 mm²

Auftrag: 3002723
AEV (in Tsd. CHF): 23,4

Referenz: 81807021
Ausschnitt Seite: 2/2

Raffiniert urchig

Emmentaler ist der Bannerträger des Schweizer Käses seit Urzeiten. Er eignet sich auch für moderne Apéro-Häppchen.



Emmentaler AOP Mild
per 100 g,
Fr. 1.60

Emmentaler-Tartines

APÉRO FÜR 4 PERSONEN

- 12 Scheiben Brot,**
z.B. Nussbrot
- 60 g Butter, weich**
- 2 EL grobkörniger Senf**
- 4 Blätter Cicorino rosso**
- 1 Birne**
- 4 Radieschen**
- 2 Feigen**
- 200 g Emmentaler AOP Mild**
- 1 Bund Schnittlauch**
- 20 g Haselnüsse**

- 20 g Brunnenkresse**
- flüssiger Honig**
- rosa Pfeffer**

Brotscheiben toasten. Mit Butter und grobem Senf bestreichen. Salat in Streifen schneiden. Birne, Radieschen, Feigen und Käse in Scheiben, Schnittlauch in Ringe schneiden. Haselnüsse grob hacken. 1/3 des Käses mit Cicorino, Birne und Nüssen je auf 4 Brotscheiben ge-

ben. 1/3 des Käses mit Brunnenkresse und Feigen je auf 4 Brotscheiben geben. Restlichen Käse mit Radieschen und Schnittlauch auf restlichen Brotscheiben verteilen. Tartines mit Honig beträufeln, mit rosa Pfeffer würzen.

Zubereitung

ca. 30 Minuten
Pro Person ca. 35 g Eiweiss,
36 g Fett, 109 g Kohlenhydrate,
3800 kJ/920 kcal