

Inga Pfannebecker

KÜCHENRATGEBER

AUFLÄUFE

Ofentrische Lieblinge



GU

DAS PRINZIP AUFLAUF

TOPPING

Zart schmelzender
Käse und Crunch wie
Nüsse oder Chips



GUSS

Sahne, Milch, Brühe –
Flüssigkeit verbindet
alle Zutaten und hält
den Auflauf saftig.

HAUPTDARSTELLER

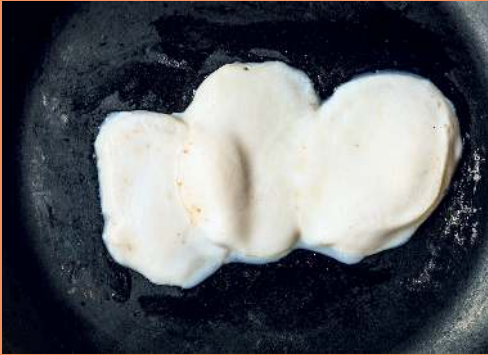
Erlaubt ist, was
schmeckt: mal Veggie,
mal deftig oder auch
mal süß.



FORM

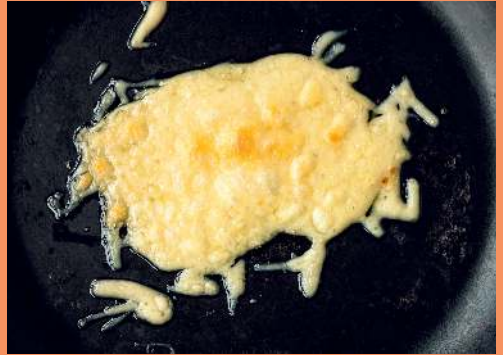
Ganz pur, gefettet oder mit Knusperschicht

SO SCHMELZEN WIR DAHIN



MOZZARELLA

Cremig-neutral im Geschmack passt er zu fast allem. Er schmilzt schön gleichmäßig, bildet keine Kruste, sondern bleibt geschmeidig. Leicht abgekühlt zieht er leckere Fäden. Vor der Verwendung gut trocken tupfen.



BERGKÄSE

Kräftig-würzig im Geschmack nimmt er es auch mit herzhaften Zutaten wie Wurst und Kohl auf und passt zu Klassikern wie Kartoffeln oder Nudeln. Er schmilzt cremig und bildet bei längerer Backzeit eine schöne Kruste.



GOUDA

Der holländische Klassiker schmilzt gleichmäßig dahin und bildet eine herrlich cremige Schicht auf Aufläufen. Je älter er ist, desto mehr Geschmack liefert er.



PARMESAN

Der italienische Hartkäse schmilzt eher schlecht und wird dabei nicht cremig. Mit Butterflöckchen gemischt macht er sich jedoch gut als Kruste auf Auflauf oder Gratin.

ALLES KÄSE, ODER WAS?

EMMENTALER

Der Klassiker mit den typischen Löchern schmeckt je nach Reifezeit mild bis kräftig-würzig. Wegen seinem hohen Fettanteil ist er perfekt zum Überbacken und Gratinieren.

WEICHKÄSE

Charakteristisch für Weichkäse ist sein cremiges Innenleben, das von einer Schicht aus Edelschimmel umhüllt ist. Je nach Reifegrad ist er leicht bis kräftig würzig.

BERGKÄSE

Sein hoher Fettanteil macht den würzigen Hartkäse ideal zum Überbacken.

FRISCHKÄSE

Der streichfähige Käse ist nicht gereift und mild im Geschmack. Besonders aromatisch ist Ziegenfrischkäse.

PARMESAN

Der italienische Hartkäse ist besonders würzig, weil er mindestens ein Jahr reift. Gerieben verleiht er als Topping oder im Guss Aufläufen und Gratin ein herzhaftes Aroma.

GOUDA

Jung ist der Schnittkäse mild im Geschmack und relativ weich, mit zunehmender Reife wird er dunkler, kräftiger und fester. Prima geeignet zum Überbacken und für Käsesaucen im Auflauf.

MOZZARELLA

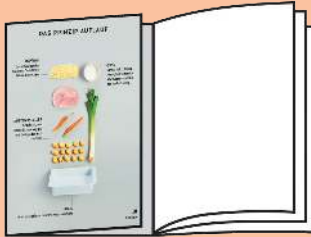
Der sanfte weiße Käse ist relativ wasserreich und hat einen milchig-milden Geschmack. Kräftiger schmeckt die geräucherte Variante Scamorza.



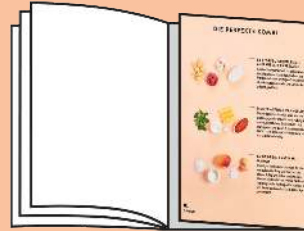
INHALT

*So geht's: Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

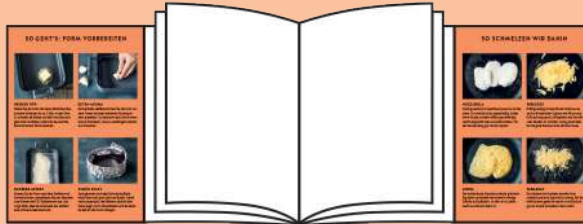
DAS PRINZIP:
AUFLAUF



DIE PERFEKTE
KOMBI



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
FORM VORBEREITEN



Immer griffbereit:
SO SCHMELZEN
WIR DAHIN

UNSER
GU-
CLOU

Wussten Sie, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen
ausgewählten Rezepten ganz
besondere Tipps mit verblüf-
fendem Insiderwissen.
Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen
Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd
variieren. Unsere Temperaturangaben be-
ziehen sich auf das Backen im Elektroherd
mit Ober- und Unterhitze.