



## Mittelstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Käse-Rätsel

---



### Aufgabe

Bist du eine Käse-Kennerin, ein Käse-Kenner? Löse das Rätsel.

- 1 Diesen Frischkäse verwendet man für ein Tiramisu.
- 2 Käse auf Französisch
- 3 Käse wird aus ... hergestellt.
- 4 Einen ganzen Käse nennt man ...
- 5 Nach der Käseherstellung bleibt diese Flüssigkeit übrig.
- 6 So heisst die weltberühmte Käsesorte mit den grossen Löchern.
- 7 In diesem Kanton wurde der Schweizer Tilsiter das erste Mal hergestellt.
- 8 Der Sbrinz AOP lässt sich zu hauchdünnen ... hobeln.
- 9 Die eingedickte Milchmasse wird bei der Käseherstellung mit diesem Rührinstrument zerkleinert.
- 10 Ein milder Frischkäse, der aus kleinen Körnern besteht.
- 11 Beliebtes Schweizer Käsegericht
- 12 Ein Städtchen im Kanton Freiburg hat denselben Namen wie dieser Käse.
- 13 Das benötigt man bei der Käseherstellung, damit die Milch eindickt.
- 14 Dieser Mineralstoff ist reichhaltig im Käse vorhanden. Unser Körper benötigt ihn zur Stärkung der Knochen.
- 15 Milch auf Englisch





## Mittelstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Rezept zum Arbeitsblatt



### Weichkäse-Trauben-Brötchen

Für 10 Stück

Zubereitung: ca. 30 Minuten

#### Utensilien

Schüssel  
Rüstmesser  
Schneidebrett  
Brotmesser  
Gemüsehobel  
Esslöffel

#### Zutaten

125 g Butter, weich  
1 Bund Schnittlauch, geschnitten  
500 g Dinkelvollkorn- oder Nussbrot, in 10 Scheiben  
½ grüner Eichblattsalat oder 1–2 Fenchel, fein gehobelt  
500 g Weichkäse, z.B. Brie Suisse oder Camembert Suisse, in Scheiben  
300 g blaue oder weisse Trauben, halbiert, entkernt  
(es braucht mind. 10 Trauben)  
2 EL Honig, nach Belieben

#### Zubereitung

**1** Butter und Schnittlauch mischen. Brotscheiben damit bestreichen.  
**2** Erst Salat oder Fenchel, dann Weichkäse auf die Brote legen.  
**3** Mit Trauben belegen. Nach Belieben wenig Honig daraufträufeln.

