

Dezember 2018

EDLER KÄSEGANG MIT CHARLTON

Edel und beständig – CHARLTON

In Frankreich gehört er zu einem guten Menü dazu: der Käsegang. Hierzulande hat sich die Zusammenstellung aus mildem bis würzigem Käse ebenfalls als genussvolles Finale anspruchsvoller Menükreationen etabliert. Auf einer großen Platte wird in der Mitte des Tisches der Käse serviert – sortiert vom milden Rohmilch Camembert bis hin zum pikanten Parmesan.

Im klassischen Käsegang darf dabei der passende Wein ebenso wenig fehlen wie ein knuspriges Baguette. Eine gesunde Alternative zu dem beliebten französischen Weißbrot ist ein saftiges Eiweiß-Brot mit Kernen. Ergänzt durch Nüsse, Trauben und Beeren entsteht eine wohlschmeckende Menükomponente für Genießer.

Edel und doch rustikal bodenständig präsentieren sich auch die Teller, Schalen und Tassen der Kollektion CHARLTON. In schlichtem Weiß mit charakteristischem schwarzem Rand bringt die Kollektion ein modernes wie elegantes Ambiente auf den Tisch. Jedes Produkt zeichnet sich durch eine besonders anspruchsvolle Beschaffenheit und hohe Qualität aus – so gelingt der Käsegang im gemütlichen Kreise von Familie und Freunden besonders stilvoll!



Teller 18, 22 oder 27 cm, ab EUR 7,95 | Tasse mit Untertasse 280 ml, EUR 10,95 | Suppenschale 18 cm, EUR 13,95
Becher 450 ml, EUR 8,95 | Schale 10, 12 oder 15 cm, ab EUR 5,50

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

EIWEISSBROT ALS KERNIGER BEGLEITER ZUM KÄSEGANG



Gesund und arm an Kohlenhydraten: Saftiges Eiweißbrot

ZUTATEN

50 g Dinkel- oder Haferkleie
300 g Quark (Magerstufe)
100 g geschrotete Leinsamen
100 g gemahlene Mandeln
5 Eiweiß
1 Pck. Backpulver
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig vermengen, dabei einen Teil der Sonnenblumenkerne zur Seite stellen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Brotteig hineingeben. Den Teig anschließend mit den restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen je nach gewünschter Bräune 50 bis 60 Minuten backen.

Nach dem Backen das Brot vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.