

Twist it with



Rezeptsammlung



Index



Süss-salzige Brötchen mit Caprice des Dieux und Honig

3



Roggenbrot-Toasts mit Lachs, Avocado und Caprice des Dieux

4



Silberbrötchen mit Caprice des Dieux, Bündnerfleisch und Heidelbeeren

5



Zopfscheiben mit Caprice des Dieux und Hummus

6



Vegetarische Bagels mit Caprice des Dieux

7



Caprice des Dieux Pancakes

8



Lunchbox mit Caprice des Dieux

9



Caprice des Dieux Wraps

10



Endivien-Löffel mit Caprice des Dieux

11



Canapés mit Gemüse und Caprice des Dieux

12



Café Complet mit Caprice des Dieux und Herbstfrüchten

13



Kürbissuppe mit Caprice des Dieux

14

Noch mehr Rezepte auf



@Capricedesdieux.ch



Süss-salzige Brötchen mit Caprice des Dieux und Honig



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 Scheiben getoastetes oder frisches Brot
- 1 Stück Butter
- 4 EL Honig
- 3-4 Nüsse
- 3-4 Rosmarinzwige
- Etwa 20 Himbeeren

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Broteisbeiben toasten und mit Butter bestreichen
- 2 Himbeeren zerklleinern und Brötchen damit bestreuen
- 3 Nüsse und Rosmarinnadeln hinzufügen
- 4 Jede Broteisbeibe mit zwei Scheiben Caprice des Dieux belegen
- 5 Ein Spritzer Honig

Und sofort geniessen!

Roggenbrot-Toasts mit Lachs, Avocado und Caprice des Dieux



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 Scheiben Roggenbrot
- 100g Räucherlachs, in Tranchen
- 1 Passionsfrucht
- 1 Avocado
- 1 Zitrone
- 100g Radieschen- und Erbsenkeimlinge

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Avocado zerdrücken, Zitronensaft hinzufügen, salzen und pfeffern
- 2 Broteisbeiben mit dem Avocadopüree bestreichen
- 3 Räucherlachs darauf legen
- 4 Mit Passionsfrucht und Keimlingen garnieren
- 5 Jede Broteisbeibe mit zwei Scheiben Caprice des Dieux belegen

En Guete!





Silserbrötchen mit Caprice des Dieux, Bündnerfleisch und Heidelbeeren



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 Silserbrötchen
- 1 Packung Bündnerfleisch
- 1 Schale Heidelbeeren
- 1 Schale Tzatziki
- 50g Zwiebelsprossen

Zubereitungszeit: 5 Minuten

- 1 Silserbrötchen halbieren
- 2 Mit Tzatziki bestreichen
- 3 Bündnerfleisch, ein paar Heidelbeeren und Zwiebelkeimlinge hinzufügen
- 4 Zwei Scheiben Caprice des Dieux dazwischenschieben

Und schon ist es genussbereit!

Zopfscheiben mit Caprice des Dieux und Hummus



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 Zopfscheiben
- 100g Hummus
- 100g Nüsslisalat
- 2 frische Feigen
- 1 Limone

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Zopfscheiben mit Hummus bestreichen
- 2 Nüsslisalat und frische in Scheiben geschnittene Feigen hinzufügen
- 3 Mit Limettenschale bestreuen
- 4 Zwei Scheiben Caprice des Dieux zwischen die Feigenscheiben legen

Und schon lässt es sich geniessen!





Vegetarische Bagels mit Caprice des Dieux



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 Bagels
- 100g Randenhummus
- 2 Avocados
- 3-4 Radieschen
- 100g Rucola
- 1 Bund Koriander

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Bagel halbieren und toasten
- 2 Avocado und Radieschen in Scheiben schneiden
- 3 Bagel mit Randenhummus bestreichen
- 4 Radieschenscheiben und Avocado hinzufügen (½ Avocado pro Bagel)
- 5 Caprice des Dieux Scheiben darauf legen, mit Rucola und Koriander bestreuen

Und sofort geniessen!

Caprice des Dieux Pancakes



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 12 Pancakes
- 2 Frühlingszwiebel
- 3-4 braune Champignons
- 1 gelbe und 1 rote Peperoni
- 1 griechisches Jogurt
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Die Pancakes auf einem Teller anrichten
- 2 Frühlingszwiebeln und Peperoni würfeln und mischen
- 3 Champignons in Scheiben schneiden
- 4 Gewürfeltes Gemüse und Champignons zwischen die Pancakes streuen
- 5 Griechisches Jogurt, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika mischen und Sauce über die Pancakes giessen
- 6 Caprice des Dieux Scheiben oben drauflegen

En Guete!



Lunchbox mit Caprice des Dieux



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 300g Quinoa Tricolore
- 1 Handvoll Edamame Bohnen
- 12 Cherry-Tomaten
- 1 Rotkohl
- 1 Gurke
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Naturjogurt
- 1 EL Senf
- 1 EL Olivenöl
- ½ Zitrone



Zubereitungszeit: 10 Minuten

Salat-Bowl:

- 1 300g Quinoa weichkochen
- 2 Cherry-Tomaten halbieren
- 3 Gurke in Scheiben schneiden
- 4 Rotkohl zerkleinern
- 5 Drei Scheiben Caprice des Dieux abschneiden
- 6 Lunchbox anrichten: zuerst Quinoa begeben, dann gehacktes Gemüse und Caprice des Dieux Scheiben hinzufügen
- 7 Mit frischem Koriander garnieren

Sauce:

- 1 Naturjoghurt in eine Schüssel geben
- 2 1 EL Olivenöl und 1 EL Senf einrühren
- 3 Saft einer halben Zitrone dazugeben, salzen und pfeffern
- 4 Ein paar frische Korianderblätter hinzufügen
- 5 Alles mischen und gekühlt mit der Lunchbox servieren

En Guete!

Caprice des Dieux Wraps

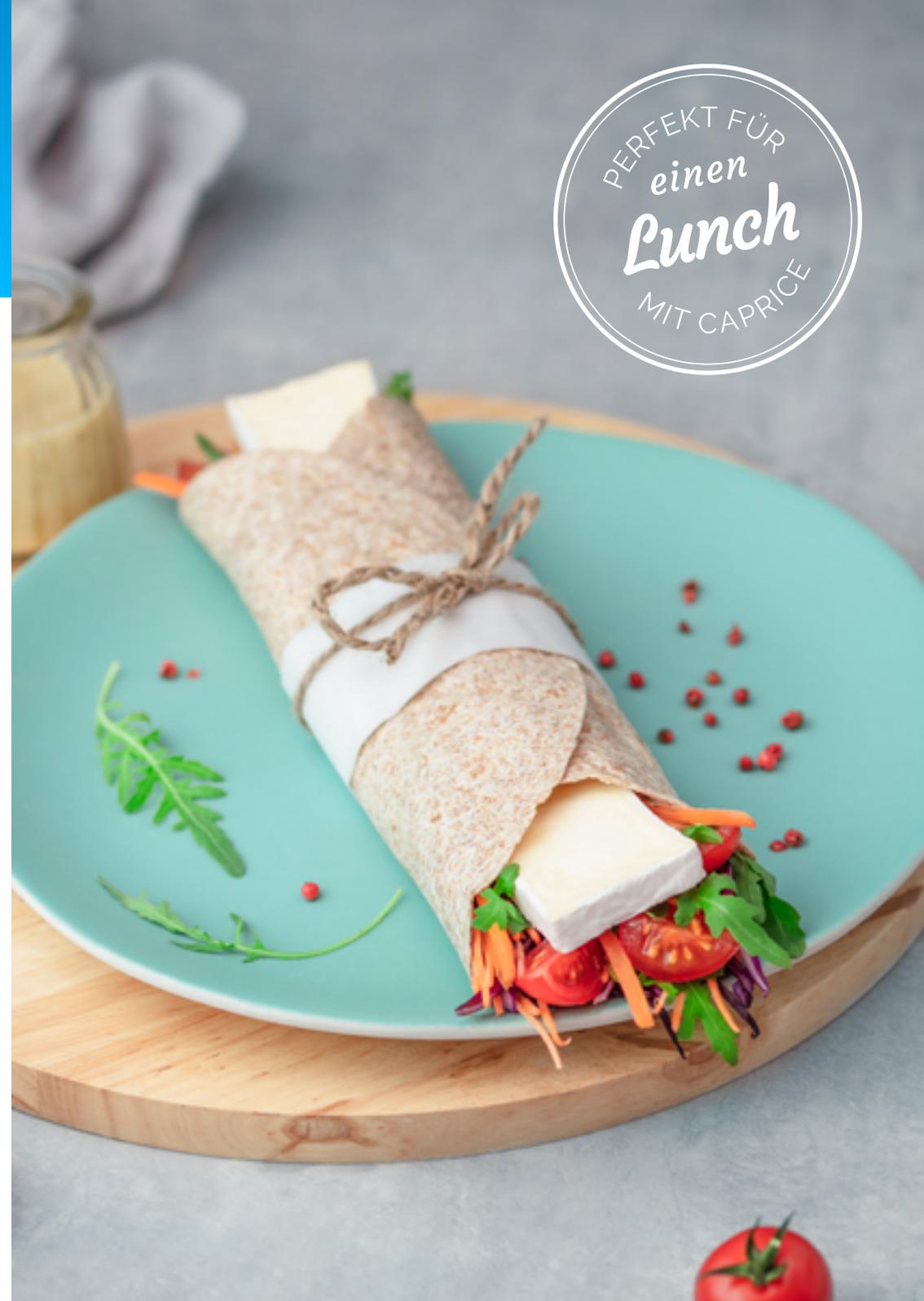


Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 4 Vollkorn-Wraps
- 2 Karotten
- 1 Zweig Cherry-Tomaten
- 1 Rotkohl
- 100g Rucola
- 1 Handvoll rote Beeren
- 1 TL Senf
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Essig
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer, gehackte frische Minze

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Gemüse und Früchte waschen und zerkleinern
- 2 Caprice des Dieux in dünne Scheiben schneiden
- 3 Karotten, Rucola, Rotkohl und Cherry-Tomaten mittig auf den Wraps verteilen
- 4 Senf, Zitronensaft, Olivenöl und Essig mischen. Salz, Pfeffer und die gehackte Minze hinzufügen
- 5 Sauce auftragen
- 6 Drei Scheiben Caprice des Dieux darauf legen
- 7 Seitliche Wrap-Ränder über die Füllung in die Mitte schlagen





Endivien-Löffel mit Caprice des Dieux



Zutaten für 4 Personen:

- 3 Mini Caprice des Dieux
- 1 grosse rote Endivie
- 1/2 Gurke
- 1 Handvoll Haselnüsse
- Balsamico
- Johannisbeergelee

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1** Gurke würfeln, Haselnüsse grob zerkleinern und auf den Endivienblättern verteilen
- 2** Eine Scheibe Caprice des Dieux auf jedes Endivienblatt legen
- 3** Ein wenig Johannisbeergelee, einen Spritzer Balsamico begeben

Und sofort geniessen!

Canapés mit Gemüse und Caprice des Dieux



Zutaten für 4 Personen:

- 3 Mini Caprice des Dieux
- 1 Gurke
- 2 grosse, breite Karotten
- 6 Cherry-Tomaten
- Eine Schale Tapenade aus schwarzen Oliven
- Eine Schale Tapenade aus grünen Oliven
- Eine Schale Tapenade aus roten Tomaten
- 1 Bund frische Saisonkräuter

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 1 Gurke und Karotten schälen und waschen
- 2 Gemüse in ausreichend grosse Scheiben schneiden
- 3 Jede dritte Scheibe mit Tapenade aus schwarzen und grünen Oliven und mit Tapenade aus roten Tomaten bestreichen
- 4 Caprice des Dieux in neun dünne Scheiben schneiden und eine Scheibe auf jedes Canapé legen
- 5 Cherry-Tomaten halbieren und auf jedes Canapé legen
- 6 Zahnstocher in die Canapés stecken

Und sofort geniessen!



Café Complet mit Caprice des Dieux und Herbstfrüchten



PERFEKT FÜR
ein
Znacht
MIT CAPRICE

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 16 Truthahntranchen
- 8 schwedische Knäckebrötschnitten
- 2 frische Feigen
- 2-3 Nüsse
- 2-3 Radieschen
- 1 Gurke
- 100g Tzatziki

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Knäckebrötschnitte 1:

- 1 Gurke und Radieschen in Scheiben schneiden
- 2 Knäckebrötchen mit Tzatziki bestreichen
- 3 Radieschen- und Gurkenscheiben darauf legen
- 4 Zwei Scheiben Caprice des Dieux hinzufügen

Knäckebrötschnitte 2:

- 1 Feigen in Viertel schneiden
- 2 Knäckebrötchen mit Truthahntranchen, Feigenviertel und 2 Scheiben Caprice des Dieux garnieren
- 3 Mit Nüssen bestreuen

Und sofort geniessen!

Kürbissuppe mit Caprice des Dieux



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Caprice des Dieux 200g
- 1 Handvoll geröstete Kürbiskerne
- 1 grosser Kürbis
- 1 Bund Petersilie
- 250ml flüssiger Rahm
- Salz, Pfeffer und Paprika

Zubereitungszeit: 20 Minuten *Kochzeit: 30 Minuten*

- 1 Kürbis in Stücke schneiden und in Bouillon weichkochen
- 2 Alles miteinander mixen und einen Spritzer Rahm hinzufügen
- 3 Kürbiskerne rösten
- 4 Suppe salzen und pfeffern und mit Kürbiskernen, gehackter Petersilie bestreuen und mit einer Prise Paprika bestreuen
- 5 Ein Stück Caprice des Dieux hinzufügen

Und sofort geniessen!



Haben Sie gewusst?



*Caprice des Dieux ist
von Natur aus ohne Laktose*



*Unsere Kühe werden mit
83 % hofeigenem Futter ernährt*

*Im Jahr verbringen
unsere Kühe im Durchschnitt
174 Tage auf der Weide*



*Die Caprice-Bauernhöfe befinden
sich in einem Umkreis von weniger
als 70 km um die Käserei*

