



RTS

Titel: Überbackenes zur Herbstküche: Tipps für die perfekte Käsekruste
Länge: 0'59" **Autor:** Andreas Suckel **Sprecher:** Andreas Suckel

<Anmoderationsvorschlag:>

Wenn man sich zu Hause mit der Familie oder Freunden trifft, gibt es natürlich auch irgendwann etwas Leckers zu essen. Und hier spielt sehr oft eine beliebte Zutat eine Rolle, mit der sich viele Gerichte zubereiten lassen: Käse. Und was passt besser zur kalten Jahreszeit und guten Gesprächen in gemütlicher Umgebung als etwas knusprig Überbackenes mit Käse. Ein Beitrag von Andreas Suckel:

<Sprecher:>

Käse gehört für viele zum Genuss und zur Geselligkeit einfach dazu. Überbackenes mit Käse passt hier ganz hervorragend. Und damit die Käsekruste auch schön knusprig wird, gibt's die Tipps von Ernährungswissenschaftlerin Viola Wojtkowiak:

<O-Ton Viola Wojtkowiak:>

16“

Beim Überbacken mit Käse ist der Reifegrad der Käsesorte entscheidend, je jünger und weicher ein Käse ist, desto besser schmilzt er und je mehr Fett er enthält, desto besser verläuft er. Ich empfehle in jedem Fall, frisch geriebenen Käse zu verwenden, denn dann wird die Käsekruste ganz besonders schön goldbraun.

<Sprecher:>

Der Ofen sollte nicht schon am Anfang zu heiß eingestellt sein, lieber mit 180 Grad beginnen und nur die letzten 15 Minuten die Temperatur hochdrehen.

<O-Ton Viola Wojtkowiak:>

17“

Manchmal ist es schwierig, die richtige Garstufe des Essens und die optimale Käsekruste abzapassen. Wenn die Käsekruste schon braun genug ist, aber das Gericht unter der Käseschicht noch nicht richtig gar, hilft es, die Auflaufform oder das Backblech mit Alufolie abzudecken, dann wird das Essen perfekt.