

Käsereste verwerten



Tipps zum Käsereste verwerten

Ich finde ja, dass Käse zu fast allen herzhaften Gerichten passt und je nach Sorte sogar pur schmeckt. Meine Kinder lieben die kleinen Babybels, die es einzeln verpackt zu kaufen gibt. Ich bevorzuge würzigere Sorten. Aber egal, welches Aroma du am liebsten magst, du kannst fast alle Käsereste aufbrauchen und verwerten.

Hier kommen meine Top 10-Tipps zur Verwertung von Käse:

1. **Ofengerichte** wie Nudelauflauf, [Kartoffelgratin](#) oder überbackenes Gemüse
2. **Internationales** wie [Lasagne](#), [Moussaka](#) oder Pide
3. **Pasta** wie [Käsespätzle](#), Mac and Cheese oder [Gorgonzola-Sauce](#)
4. **Reisgerichte** wie [klassisches Risotto](#), Low Carb-Blumenkohl-Bowl
5. **Suppen** wie [Zucchini-Feta-Suppe](#) oder [Käse-Lauch-Suppe](#)
6. **Hackfleisch-Gerichte** wie [Hackbällchen Toskana](#), [Bifteki](#) oder XXL-Hot Dog
7. **Salate** mit Parmesan, Feta oder Ofen- und Grillkäse oder einfach [Käsesalat](#)
8. **Herzhaftes Gebäck** wie Zupfbrot oder [Toast Hawaii](#)
9. **Süßes Gebäck** wie Muffins, Kuchen und Torten mit Frischkäse und Quark, z. B. [Käsekuchen](#) oder Apfel-Quarkkuchen
10. **Fingerfood** wie Käsebällchen, [Dinkel-Cracker](#) oder [Cheeseburger-Muffins](#)

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

