

## Salsa de yogur con Appenzeller® y hierbas

Dificultad: Fácil

Ingredientes Para 4 personas

- 200 g de queso fresco - 75 g Appenzeller®, rallado
- 75 g de Emmentaler AOP, rallado
- 150 g yogur griego
- 2 cucharadas de hierbas frescas (cebollino, perejil plano, albahaca), picadas
- Sal, pimienta

Preparación

1. Calentar el queso fresco, Appenzeller® y el Emmentaler AOP en una sartén. Mezclar con una cuchara de madera hasta derretir el queso y obtener una masa suave.
2. Agregar el yogur griego, la sal y la pimienta y mezclar bien.
3. Terminar con hierbas frescas. Mezclar.

Tiempo requerido Preparación: 10 min Cocina: 5 min

Recomendación Delicioso con zanahorias, pepino, apio y espárragos verdes.

Consejo Es importante que el yogur sea consistente, de ahí nuestra preferencia por el yogur griego.

## Ensalada de patatas con Appenzeller®

Dificultad: Fácil

Ingredientes Para 4 personas

Para la vinagreta de mostaza:

- 2 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para la ensalada:

- 500 g de patatas cortadas, no peladas
- 3 tallos de cebollas jóvenes, cortadas en rodajas
- 2 cebollas, picadas
- 3 cucharadas de eneldo
- 2 pepinillos agridulces, cortados en cubos
- 150 g de Appenzeller®, en cubos
- Sal, pimienta

Preparación

Para la vinagreta de mostaza:

1. En un recipiente, mezclar el vinagre, la mostaza, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Dejar reposar.

Para la ensalada:

1. Cocinar las patatas en agua salada durante 12 minutos (dependiendo del tamaño).
2. Escurrir y dejar enfriar.
3. Cortarlas en 4.
4. Verter la vinagreta en las patatas calientes.
5. Añadir los tallos de cebollas cortadas en rodajas y el eneldo. Mezclar.
6. Agregar las cebollas picadas y los pepinillos. Mezclar.
7. Cortar el queso Appenzeller® en forma de dados.

Tiempo requerido Preparación: 15 min Cocción: 12 min

## Sopa de hinojo con pequeños dados de Appenzeller®

Dificultad: Fácil

Ingredientes Para 4 personas

- 2 bulbos de hinojo
- 750 ml de caldo de verduras
- 50 g de Appenzeller® cortado en dados
- Algunas semillas de alcaravea
- Hojas de hinojo

Preparación

1. Cortar un bulbo y medio de hinojo. Cortar la mitad del bulbo restante en rodajas de unos pocos cm.
2. Hervir el caldo.
3. Cocinar al vapor el hinojo durante 3 minutos excepto las rodajas.
4. Triturar el hinojo que ha estado en evaporación.
5. Añadir el puré de hinojo al caldo. Calentar un poco más.
6. Dividir la sopa en cuencos. Introducir los dados de Appenzeller® y el hinojo que se ha apartado.
7. Echar las semillas de alcaravea y las hojas de hinojo.
8. Decorar con un pincho de Appenzeller®.

Tiempo requerido Preparación: 15 min Cocción: 5 min