




# Genuss-Rezepte mit Tilsiter

**Tilsiter**   
SWITZERLAND  
DER SCHWEIZER KÄSE.





Ich stehe für den Gelben,  
cremigen Tilsiter.

Ich stehe für den Roten,  
würzigen Tilsiter.

Und ich stehe für den Grünen,  
milden Tilsiter.

# Gaumenfreude für alle

Ein Tilsiter-Käse schmeckt einfach gut. Pur, unverfälscht, ein urschweizerisches Produkt aus einheimischer Herstellung. Natürlich gibt es dennoch Möglichkeiten, etwas Zusätzliches und Feines daraus zu machen. Mit Tilsiter-Käse sind die Geschmacks-Nuancen fast unbeschränkt!

Hier finden Sie nun eine Auswahl von Rezepten, die sozusagen alltagstauglich sind und nicht voraussetzen, dass eine Spitzenköchin oder ein Spitzenkoch diese anrichten. Sie sind einfach für jedermann, aber attraktiv für Augen und Gaumen. Probieren Sie's aus und lassen Sie sich überraschen!

## Impressum

### Herausgeber

SO Tilsiter Switzerland GmbH  
Dunantstrasse 10, 8570 Weinfelden  
[www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)

### Konzeption und Gestaltung

E,T&H Werbeagentur AG LSA  
9401 Rorschach, [www.ethcom.ch](http://www.ethcom.ch)

### Rezepte und Foodstyling

Claudia Stalder  
[www.claudialstalder.ch](http://www.claudialstalder.ch)

### Fotografie

Anna Schramek-Schneider  
[www.annaschneider.ch](http://www.annaschneider.ch)

### Druck

Ostschweiz Druck AG  
[www.ostschweizdruck.ch](http://www.ostschweizdruck.ch)

© SO Tilsiter Switzerland GmbH



# Tilsiter – der Schweizer Käse

Saftige Weiden und gesunde Kühe sind die Voraussetzungen für einen feinen Tilsiter-Käse mit bester Qualität. Die frische Milch wird mindestens einmal täglich in die Käserei geliefert. Die sorgfältige und schonende Verarbeitung der frischen Milch zu Käse kann nun beginnen.

Der Schweizer Tilsiter entsteht seit 1893 nach altem Rezept naturnah in kleinen und grösseren Familienkäsereien im Tösstal, Toggenburg, Gasterland und Thurgau. Ausgehend vom traditionellen Roten Rohmilch-Tilsiter wurde das Sortiment über die Jahre durch den milden Grünen und den cremigen Gelben Tilsiter um weitere unverwechselbare Geschmacksnoten bereichert.

Oft kopiert, als Ganzes aber unerreicht, ist der Tilsiter der König der Schweizer Halbhartkäse oder einfach nur: Der Schweizer Käse.

Geniessen Sie den Schweizer Tilsiter in allen Varianten. En Guete!

Rot, würzig und drei bis sechs Monate gereift.



Gelb, cremig und ein bis zwei Monate gereift.



Grün, mild und vier bis sechs Wochen gereift.



Der Rote Tilsiter ist der Klassiker unter den Halbhartkäsen. Es ist sein milder, aber dennoch würziger Geschmack, der ihn so einzigartig macht. Er ist der Star in Rezepten für die kalte und warme Küche. Hergestellt wird der Rote Tilsiter nach traditionellem Käserhandwerk in gewerblichen Dorfkäsereien in den Kantonen Thurgau, St. Gallen und dem Züri Oberland. Nach der dreimonatigen Reifezeit ist er genussreif und kommt in den Verkauf.

Der Rote Tilsiter Surchoix setzt geschmacklich noch einen drauf. Seine würzig-reife Note erhält er durch eine mindestens 4-monatige Reifung. Er setzt so einen kräftigen Akzent auf der Käseplatte, wenn ein währschafter Schweizer Tilsiter gefragt ist.

Der Rote BIO-Tilsiter – mittelreif und Surchoix hat einen starken Charakter. Die Grundlage dazu bilden Bio-Futter mit einem besonders hohen Raufutteranteil sowie eine besonders tiergerechte Haltung der Milchkuhe. Daraus resultiert ein besonders weichschnittiger und feiner Tilsiter, geeignet für alle Reifestufen.

Der Grüne Tilsiter reift 4 bis 6 Wochen. So entsteht ein mildes, frisches Aroma, das auch bei Kindern und Jugendlichen gut ankommt. Wohl nicht zuletzt deshalb ist der Grüne der meistverkaufte Tilsiter der Schweiz. Es ist ein Käse, von dem man nie genug bekommen kann. Übrigens: Den Grünen gibts auch in Bio-Qualität!

Der Gelbe Tilsiter zergeht auf der Zunge. Er ist die Überraschung auf jeder Käseplatte. Dank seinem cremigen Aroma ist er beliebt als Dessertkäse und bei Rezepten, wo zartschmelzende Käsesorten gefragt sind. Der Gelbe Tilsiter verfeinert manch köstliches Gericht. Als Kontrast zu den anderen Sorten rundet er das Tilsiter-Angebot angenehm ab. Er zergeht auf der Zunge und weckt Lust auf mehr. Übrigens: Den Gelben Tilsiter gibts auch in Bio-Qualität!

Besuchen Sie auch unsere Website: [www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch) und lernen Sie dort gleich auch unsere Käser persönlich kennen: [www.tilsiter.ch/kaesereien](http://www.tilsiter.ch/kaesereien).





# Tilsiter- Frühlings-Frittata

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 15 Minuten  
Garen: ca. 45 Minuten  
Schwierigkeit: mittel

1. Spinat in einer grossen Pfanne zugedeckt zusammenfallen lassen, herausnehmen, abtropfen. Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Erbsli und Spinat begeben, kurz weiterdämpfen, herausnehmen.
2. Eier und Rahm gut verrühren, Gemüse wieder begeben, würzen. Butter in dieselbe Pfanne geben,  $\frac{1}{3}$  der Masse begeben. TILSITER darauf verteilen, restliche Eimasse darübergiessen. Frittata zugedeckt bei kleiner Hitze 30–35 Min. fest werden lassen. Dabei den Deckel ab und zu entfernen, um den Dampf entweichen zu lassen.
3. Frittata auf einen grossen Teller stürzen, sorgfältig in die Pfanne zurückgleiten lassen, Frittata offen 5–10 Min. fertig braten.

## Zutaten

- 150 g Jungspinat
- $\frac{1}{2}$  EL Butter
- 1 Schalotte, in Ringen
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 150 g Erbsli
- 8 Eier
- 4 EL Rahm
- wenig Muskat
- $\frac{3}{4}$  TL Salz
- wenig Pfeffer
- $\frac{1}{2}$  EL Butter
- 200 g TILSITER GRÜN, in Würfeln

Tipp: Zum Apéro die Frittata etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden.

## Nährwerte pro Portion



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez1](http://www.tilsiter.ch/rez1)





# Ostschweizer Strüdeli

## Zutaten

- 120 g Saurer Halbrahm
- 2 TL Senf
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer
- 18 Tranchen Mostbröckli (ca. 55 g)
- 200 g TILSITER GELB, in ca. 18 Stängeli
- wenig Pfeffer
- 1 Päckli Strudelteig (4 Blätter à je 37 x 39 cm)
- 30 g Butter, flüssig

Tipp: Die Ostschweizer Strüdeli zum Apéro oder mit einem Salat als Vorspeise servieren.



Für 18 Stück

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Saurer Halbrahm und Senf verrühren, würzen.
2. Mostbröckli auf der Arbeitsfläche auslegen. Je ein TILSITER-Stängeli darauflegen, würzen, aufrollen.
3. 1 Strudelteig entfalten, die beiden Teigblätter zusammen längs und quer dritteln. Die Teigstücke mit der Hälfte des Gewürzrahms bestreichen. Je 1 TILSITER-Päckli auf die Teigstücke legen, wie eine Frühlingsrolle aufrollen. Strüdeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen. Mit den restlichen Zutaten den Vorgang wiederholen.
4. Backen: 12–15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
5. Strüdeli auf einem Gitter etwas abkühlen.

## Nährwerte pro Stück

96

kcal

7g

Fett

4g

Kohlenhydrate

4g

Eiweiss



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez2](http://www.tilsiter.ch/rez2)





Tipp: Statt Bagels Knusperbrötchen verwenden.



# Tilsiter-Bagel

## «Crazy Day»

Für 4 Stück  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Avocado-Creme: Avocado mit der Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten mischen.
2. Füllung: Essig, Öl und Koriander verrühren, würzen. Apfel dünn hobeln, sofort mit der Sauce mischen.
3. Bagel-Böden mit der Avocado-Creme bestreichen. Apfelscheiben, Salatblätter und TILSITER darauf verteilen, würzen, mit Nüssen bestreuen. Bagel-Deckel auflegen, servieren.

### Nährwerte pro Stück

570  
kcal

33g  
Fett

46g  
Kohlenhydrate

17g  
Eiweiss

Vegetarisch



Rezept-Video  
www.tilsiter.ch/rez3

### Avocado-Creme

- 1 Avocado, in Stücken
- 1 TL Limettensaft
- 50 g Crème fraîche
- 1 Msp. Sambal Oelek
- 2 Prisen Salz

### Füllung

- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Koriander, geschnitten  
Salz, Pfeffer
- 1 Apfel
- 4 Bagels, halbiert, geröstet
- einige Salatblätter
- 150 g TILSITER GELB,  
in feinen Scheiben
- wenig Pfeffer
- 2 EL Baumnüsse, gehackt,  
geröstet





# Tilsiter-Mini-Wähe

## Zutaten

wenig Bratbutter  
200 g Rindshackfleisch  
wenig Butter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
100 g Rüeblli, in Würfeli  
100 g Spinat  
3 EL Weisswein  
¾ TL Salz  
wenig Pfeffer  
1 ausgewallter Kuchenteig  
(ca. 25 x 42 cm)  
200 g TILSITER ROT,  
in Würfeln

## Guss

2 dl Vollrahm  
1 dl Milch  
2 Eier  
wenig Muskat  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
3 EL Petersilie, fein geschnitten

Für 8 Stück  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Backen: ca. 30 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

Tip: Statt Portionenförmchen  
das Muffinblech verwenden.



Für 8 ofenfeste Portionenförmchen  
von je ca. 8 ½ cm, gefettet

1. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Wenig Butter in derselben Pfanne erwärmen. Zwiebel und Rüeblli ca. 3 Min. andämpfen, Spinat ca. 2 Min. mitdämpfen. Fleisch daruntermischen, Wein beigegeben, einköcheln. Masse würzen, auskühlen. TILSITER daruntermischen.
2. Teig entrollen, 8 Rondellen von je 11 cm Ø ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, einstecken. Masse mit den TILSITER-Würfeln darauf verteilen.
3. Guss: Rahm mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren, darübergiessen.
4. Backen: 25–30 Min. in der unteren Hälfte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Petersilie bestreuen.

## Nährwerte pro Stück



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez4](http://www.tilsiter.ch/rez4)





# Cervelat-Gulasch Tilsiter-Style

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 40 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Cervelats ohne zusätzliches Fett rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen.
2. Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebel, Kartoffeln und Peperoni ca. 3 Min. anbraten. Knoblauch, Tomatenpüree und Chilipulver begeben, ca. 2 Min. weiterdämpfen.
3. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Cervelats wieder begeben, ca. 2 Min. fertig köcheln, würzen.
4. TILSITER begeben, Pfanne zudecken, Käse schmelzen lassen. Schnittlauch darüberstreuen.

Tipp: Dazu passt knuspriges Brot.



## Zutaten

- 4 Cervelats, ohne Haut, in ca. 5 cm langen Stängeli
- wenig Bratbutter
- 1 Zwiebel, in feinen Schnitzchen
- 500 g festkochende Kartoffeln, in Schnitzchen
- 2 rote Peperoni, in Stücken
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 TL Tomatenpüree
- 1 EL Chilipulver oder Paprika
- 3 ½ dl Fleischbouillon
- Salz, Chilipulver, nach Bedarf
- 250 g TILSITER GRÜN, in Würfeln
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

## Nährwerte pro Portion

627  
kcal

43g  
Fett

23g  
Kohlen-  
hydrate

33g  
Eiweiss



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez5](http://www.tilsiter.ch/rez5)





# Tilsiter-Schnitte Thurgauer Art

## Zutaten

- ½ EL Butter
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen, Grün beiseite gestellt
- 200 g Lauch, in ca. 6 cm langen Stücken
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 grosser Apfel, in feinen Schnitzen
- 200 g TILSITER ROT, gerieben
- 75 g Weissmehl
- 1 ½ dl Milch
- 1 Eigelb
- wenig Paprika
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
- 8 kleine Scheiben Ruchbrot

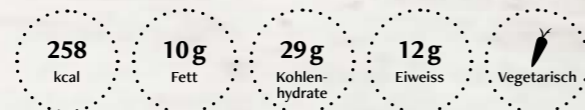
Für 8 Stück  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Kühl stellen: ca. 1 Stunde  
Backen: ca. 20 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

Tipp: Statt den Apfel eine Birne verwenden.



1. Butter in Bratpfanne schmelzen. Zwiebel, Lauch und Knoblauch ca. 3 Min. andämpfen. Apfel begeben, ca. 3 Min. weiterdämpfen. Herausnehmen, auskühlen.
2. TILSITER und Mehl mischen. Milch, Eigelb und Lauchmischung begeben, würzen. Masse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. rösten. Blech herausnehmen. Käsemasse darauf verteilen, 10–15 Min. fertig backen. Beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüberstreuen.

## Nährwerte pro Stück



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez6](http://www.tilsiter.ch/rez6)





Tipp: Statt Raps- Lein- oder Chia-Samen verwenden.



# Härdöpfel-Tätsch

Ergibt 8 Stück  
Zubereiten: ca. 35 Minuten  
Backen: ca. 25 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Kartoffeln mit der Schale in siedendem Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen, etwas abkühlen, evtl. schälen.
2. Kartoffeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Ein Backpapier darauflegen, mit dem Pfannenboden ca. 1 cm dick flach klopfen. Kartoffeln mit wenig Senf bestreichen, salzen.
3. TILSITER und alle Zutaten bis und mit Paprika mischen, auf den Kartoffeln verteilen.
4. Backen: ca. 25 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Saurer Halbrahm darauf verteilen, mit Samen bestreuen.

## Zutaten

- 8 mittelgrosse festkochende Kartoffeln (je ca. 120 g)
- 2 EL Senf
- ¼ TL Salz
- 150 g TILSITER GRÜN, grob gerieben
- 120 g Schinken, in feinen Streifen
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- wenig Muskat
- ½ TL Salz
- wenig Paprika
- 4 EL Saurer Halbrahm
- 2 TL Rapssamen

## Nährwerte pro Stück

161  
kcal

7g  
Fett

13g  
Kohlenhydrate

10g  
Eiweiss



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez7](http://www.tilsiter.ch/rez7)



# Makaronen-Gratin mit Tilsiter-Streusel



Tipp: Statt frische Äpfel getrocknete Apfelingel verwenden.



## Zutaten

- 300 g Makaronen
- ½ dl trockener Weisswein oder Apfelsaft
- 2 ½ rotschalige Äpfel, in Ringen
- 200 g Schinken, in Streifen
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 200 g TILSITER ROT, in Würfeln

## Guss

- 1 ½ dl Rahm
- ½ dl Milch
- 1 Ei
- 1 EL Maisstärke
- wenig Muskat
- 2 Prisen Salz

## Streusel

- 75 g TILSITER ROT, grob gerieben
- ½ rotschaliger Apfel, grob gerieben
- 2 EL Paniermehl
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 ½ Litern, gefettet

Schwierigkeit: leicht

1. Makaronen in siedendem Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen.
2. Wein in derselben Pfanne aufkochen, Apfelschnitze beigegeben, ca. 2 Min. ziehen lassen. Makaronen und Schinken daruntermischen, würzen, mit den TILSITER-Würfeln in die vorbereitete Form geben.
3. Guss: Rahm mit den restlichen Zutaten verrühren, über die Makaronen giessen.
4. Streusel: TILSITER mit den restlichen Zutaten mischen, darauf verteilen.
5. Backen: ca. 20 – 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

## Nährwerte pro Portion



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez8](http://www.tilsiter.ch/rez8)





# Thurgauer Kürbissuppe mit Tilsiter-Crostini

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 40 Minuten  
Backen: ca. 10 Minuten  
Schwierigkeit: leicht

1. Suppe: TILSITER in 4 Stücke schneiden, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. beiseitestellen.
2. Butter erwärmen, Zwiebel andämpfen, Kürbis und Kartoffelstücke ca. 3 Min. mitdämpfen. Süssmost und Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln. Suppe pürieren, würzen.
3. Suppe anrichten, beiseitegestellten TILSITER in die Suppe legen, schmelzen lassen. Suppe mit Petersilie garnieren.
4. Crostini: TILSITER mit den Kürbiskernen und dem Zucker mischen, würzen. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Käsemasse darauf verteilen.
5. Backen: 5–10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. TILSITER-Crostini zur Suppe servieren.

## Nährwerte pro Portion

492  
kcal

20g  
Fett

51g  
Kohlen-  
hydrate

22g  
Eiweiss

Vegetarisch



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez9](http://www.tilsiter.ch/rez9)

## Suppe

- 100 g TILSITER ROT, in 4 Stücken
- ½ EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 500 g Kürbis (Butternut), in kleinen Stücken
- 150 g mehligkochende Kartoffeln, in Würfeln
- 1 ½ dl Süssmost
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Paprika
- Salz, nach Bedarf
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten

## Crostini

- 75 g TILSITER ROT, grob gerieben
- 50 g Kürbiskerne, gehackt
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer
- 12 Baguettescheiben

Tipp: Als Frühlingsrezept statt Kürbis Rüeblli verwenden.





# Überbackene Kotelettes auf Kefenstroh

Tipp: Statt Kefenstroh gedämpfte  
Bohnen servieren.



## Kotelettes

- 100 g TILSITER ROT, in Würfeli
- 40 g Brot, in Würfeli
- 1 Eigelb
- 1 EL Rahm
- 1 EL Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian), fein geschnitten
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
- wenig Bratbutter
- 4 Schweinskotelettes (je ca. 140 g)
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- wenig Bratbutter

## Kefenstroh

- wenig Bratbutter
- 1 Schalotte, in Streifen
- 450 g Kefen, längs in feinsten Streifen
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 30 Minuten  
Gratinieren: ca. 10 Minuten  
Schwierigkeit: mittel

1. Kotelettes: TILSITER, Brot und Eigelb sowie Rahm verrühren. Kräuter begeben, würzen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch beidseitig je ca. 3 Min. anbraten, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käsemischung darauf verteilen.
3. Gratinieren: ca. 5–10 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
4. Kefenstroh: Bratbutter in derselben Pfanne erhitzen. Schalotte und Kefen ca. 5 Min. rührbraten, würzen.

## Nährwerte pro Portion



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez10](http://www.tilsiter.ch/rez10)





# Ostschweizer Partybrot

Tipp: Partybrot 1/2 Tag im Voraus  
ca. 20 Min. vorbacken, abkühlen...

Für 1 Brot mit ca. 35 Stück  
Zubereiten: ca. 50 Minuten  
Aufgehen lassen: ca. 1 Stunde  
Backen: ca. 35 Minuten  
Schwierigkeit: mittel



1. Teig: Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Füllung: TILSITER mit allen Zutaten bis und mit Salz von Hand gut mischen.
3. Formen: Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher (ca. 9 cm Ø) Rondellen formen. Je ca. 1 EL Füllung darauf verteilen, mit TILSITER bestreuen. Rondellen falten, sodass die Füllung am oberen Rand ca. 1 cm sichtbar bleibt. Die seitlichen Teigenden gut zusammendrücken, kreisförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Backen: 30 – 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

## Teig

- 500 g Weissmehl
- 1½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel Hefe, zerbröckelt
- 60 g Butter, weich
- ca. 3 dl Milch, lauwarm

## Füllung

- 200 g TILSITER GRÜN, grob gerieben
- 350 g Kalbsbrät
- 50 g Mostbröckli in Tranchen, fein geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Essiggurken, grob gehackt
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 TL Paprika
- ¼ TL Salz
- 100 g TILSITER GRÜN, grob gerieben

...Vor dem Servieren  
15–20 Min. fertig backen.



## Nährwerte pro Stück

133  
kcal

7g  
Fett

11g  
Kohlen-  
hydrate

6g  
Eiweiss



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez11](http://www.tilsiter.ch/rez11)



# Tilsiter-Tortelloni

## Tortelloni

- 30 g Butter
- 2 EL Milch
- 150 g TILSITER ROT,  
fein gerieben
- 2 Eigelbe
- wenig Muskat, wenig Pfeffer
- 2 Rollen Fertig-Pastateig  
(je 16 x 56 cm)
- 2 EL Mohn
- 1 Eiweiss, verquirlt

## Salbeibutter

- 80 g Butter
- 1 EL Salbeiblättchen
- 1 Birne, in Schnitzchen
- 12 Baumnusskerne,  
grob gehackt
- 75 g TILSITER ROT,  
fein gerieben

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 60 Minuten

Schwierigkeit: anspruchsvoll

1. Tortelloni: Butter schmelzen lassen, Milch begeben. TILSITER und Eigelbe begeben, auf der ausgeschalteten Herdplatte den Käse unter Rühren schmelzen lassen. Masse würzen, auskühlen lassen.
2. 1 Teig entrollen, mit Mohn bestreuen, ein Backpapier darüberlegen. Mohn mit dedm Wallholz in den Teig einwallen. Der Teig wird dadurch etwas dünner und grösser. Teig wenden, mit Eiweiss bestreichen. Teig längs dritteln, dann zu Quadraten schneiden.
3. Formen: je ca. ½ TL Käsemasse auf die Mitte jedes Teigstücks geben. Quadrate zu Dreiecken formen, dabei die Kanten gut andrücken. Dreiecke um den Finger wickeln und die Enden gut zusammendrücken. Mit dem restlichen Teig und der restlichen Füllung den Vorgang wiederholen.
4. Tortelloni portionenweise in siedendem Salzwasser 3–4 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
5. Salbeibutter: Butter und Salbei in eine weite Pfanne geben, Butter bei mittlerer Hitze braun werden lassen. Birnenschnitze und Nüsse begeben, kurz ziehen lassen. Tortelloni daruntermischen, heiss werden lassen. TILSITER separat dazu servieren.

## Nährwerte pro Portion



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez12](http://www.tilsiter.ch/rez12)

Tipp: Statt Tortelloni formen,  
die Teigstücke als  
Dreiecke (Triangoli) servieren.





# Tilsiter – von Ostschweizer Bauern und Käsereien

## Ein echter Nordostschweizer

«Mostindien» wird der Thurgau auch neckisch genannt. Ganz einfach, weil der Kanton Thurgau der grösste Obstproduzent in der Schweiz ist. So gehen wir selbstverständlich davon aus, dass Sie für unsere Tilsiter-Rezepte Thurgauer Äpfel verwenden. Aber auch die meisten anderen landwirtschaftlichen Rohstoffe in den Rezepten stammen aus der Heimat des Tilsiters: aus der Nordostschweiz – dazu gehören neben dem Thurgau auch das zürcherische Tösstal, das st. gallische Toggenburg und das Gasterland im Linthgebiet. Hier entsteht seit 1893 der Schweizer Tilsiter. Durch die kontinuierliche Pflege über die vergangenen 125 Jahre festigte sich sein klares Profil mit verlässlicher Qualität.

## Regionale Herkunft von nationaler Bedeutung

Mit seiner mild-würzigen Grundausrichtung fand der Tilsiter über die Jahre in allen vier Schweizer Sprachregionen seine Liebhaber, die regionale Herkunft erlangte nationale Bedeutung. Der Tilsiter galt und gilt noch heute als Vorbild für die gesamte Schweizer Halbhartkäserei. Bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts war der Tilsiter noch ein eigentliches Gattungsprodukt. Mit der Gründung einer eigenen Vermarktungsorganisation 1999 und dem Eintrag der Marke «Tilsiter Switzerland» bekam der Schweizer Tilsiter ein «Gesicht» in Form der roten und grünen Tilsiter-Kühe. Heute gehört Tilsiter Switzerland zu den stärksten Marken der Schweiz und ist eine der wichtigsten Käsesorten.



Wir haben es echt schön hier.

Besuchen Sie uns doch einmal!

Und gutes Essen gibt es hier bei uns.

## Eine Käsesorte, drei Ausprägungen

Der Schweizer Tilsiter entsteht naturnah in traditionellen Familienkäsereien. Die Bandbreite reicht vom ursprünglichen Roten Rohmilch-Tilsiter über den milden Grünen bis zum cremigen Gelben Rahm-Tilsiter. Alle zeichnen sich durch einen grundsätzlich mild-würzigen Charakter aus und repräsentieren den Schweizer Halbhartkäse aufs Beste. Jedes Familienmitglied findet seinen persönlichen Lieblings-Tilsiter, was den Tilsiter zu einem echten Familienkäse macht.

## Käsegenuss für alle

Dank seines mild-würzigen Grundcharakters und seiner zarten Konsistenz ist der Tilsiter ideal für den täglichen Käsegenuss. Die drei Tilsiter-Käsetypen finden seit jeher ihren Platz auf jeder gepflegten Käseplatte. Mit seiner mild-würzigen Ausprägung eignet sich der Tilsiter auch hervorragend als Zutat in verschieden zubereiteten Menüs. Die Kombination mit verschiedenen kulinarischen Köstlichkeiten führt zu neuen Geschmacks-Variationen, welche überraschen und begeistern. Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag, für einen besonderen Genussmoment, allein, im Familienkreis oder zusammen mit Ihren Freunden.



**Tilsiter**  
SWITZERLAND  
DER SCHWEIZER KÄSE.

[www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)