

# Spezialitads dal Grischun

---



## «HIRTENZNACHT»

*Eine karge Mahlzeit der Sennen und Hirten auf der Alp*

### Zutaten (für 4 Portionen)

- 320 g altbackenes Brot
- 4 dl Milch
- 200 g Rohess-Speck
- 4 Eier
- 1/2 Teelöffel Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 

### Zubereitung

**(ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)**

Das Brot in kleine Stücke schneiden und mit 3 dl Milch übergiessen, 10 Minuten stehen lassen.

Rohess-Speck in kleine Würfel schneiden und in der erhitzten Butter anrösten. Die abgetropften Brotstücke zugeben und unter zeitweiligem Wenden anbraten.

Die restliche Milch mit den Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und darunter ziehen.

Die Eimasse über das Brot giessen und unter ständigem Wenden stocken lassen.

Das Gericht auf einer Platte anrichten und mit Salat servieren.



SURSELVA



***minipic***