

Spezialitads dal Grischun



KÄSEKÜCHLEIN

Käse und minipic in der bestmöglichen Kombination

Zutaten (10–12 Förmchen von ca. 7 cm Ø)

- 350g Kuchenteig, ausgewallt

Belag:

- 1 EL Mehl 2 dl Milch
- 3 Eier, verquirlt
- Muskatnuss, Pfeffer, Paprika
- 200g Käse, z. B. Gruyère, gerieben
- 1/2 Bund gemischte Kräuter, gehackt
- 5–6 minipic, in Stücke geschnitten

Zubereitung

Aus dem Teig Rondellen von ca. 8 cm Ø ausstechen. In die Förmchen legen, Rand gut hochziehen und Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Förmchen auf ein Backblech stellen. Backofen auf 220°C vorheizen.

Belag: Mehl, Milch und Eier glatt rühren, würzen. Käse mit Kräutern und minipic in die Förmchen verteilen. Guss darübergießen.

Käseküchlein im unteren Teil des Ofens 15–20 Minuten backen.

Dazu passt Salat.



SURSELVA



minipic