CHEFKOCH

RUDI

Appenzeller Ch□s-Tschoope (Brot-K□se-Auflauf)

Einfach
mit Rudi

SCHWIERIGKEIT	ZUBEREITUNG	KOCHZEIT	ERGIBT
Einfach	–	–	–

Zutaten

Zutaten
- 5 Speiseöl
- 10 Weissbrot
- hart, in Stücke gebrochen
- 5 Appenzeller
- gerieben
- 2 Zwiebeln
- in feine Scheiben
- 2 Vollrahm
- 3 Milch
- 5 Rahmquark
- 4 Vollei, pasteurisiert

Zubereitung

1. 10 GN 1/1 mit Speiseöl ausstreichen und mit einer Lage Brotstücken auslegen, Zwiebelscheiben darüber verteilen und mit Käse bestreuen.
2. Diesen Vorgang 2 - 3 Mal wiederholen.
3. Restliche Zutaten zu einem Guss mischen und abschmecken.
4. Guss über das Brot giessen.
5. Im Kombisteamer bei 200°C ca. 1 Stunde backen.
6. Anmerkung
7. Dieses Gericht eignet sich hervorragend zur Brotrestenverwertung.

Rudis Notizen

Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen abgedeckt lagern.
Hinweise im Rezept beachten.