

Appenzeller Käsefladen



Zutaten für 4 Personen

250 g Appenzeller Kräftig-Würzig, gerieben

3 EL Zwiebeln, fein gehackt

300 g Blätterteig

50 g Mehl

2 Stk. Eier

2 dl Milch

2 dl Halbrahm

Salz und Pfeffer

Butter für die Kuchenform Ø 28 cm

Schritt 1

Die gebutterte Kuchenform mit dem ausgewallten Teig auslegen.

Schritt 2

Teig mit der Gabel einstechen, kühl stellen.

Schritt 3

Die fein gehackten Zwiebeln in der Butter 2–3 Minuten andünsten und erkalten lassen. Danach die Zwiebeln mit dem Appenzeller® Kräfftig-Würzig vermengen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Schritt 4

Eier, Mehl, Rahm, Milch und Gewürze vermengen. Guss auf den Käse giessen. Kuchen im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. Heiss servieren.

Tipp:

Dazu passt ein frischer grüner oder gemischter Salat.