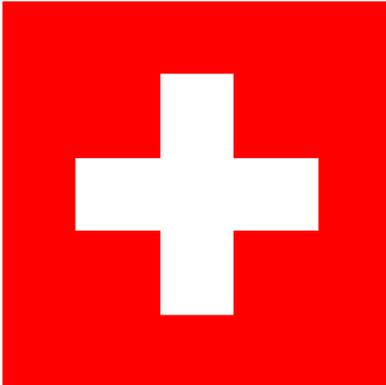


Aus der Schweiz

Ein Rezept von Ursula Greiner

Hauswirtschaftliche Betriebsleitung im AWO Pflegeheim an den Weinbergen

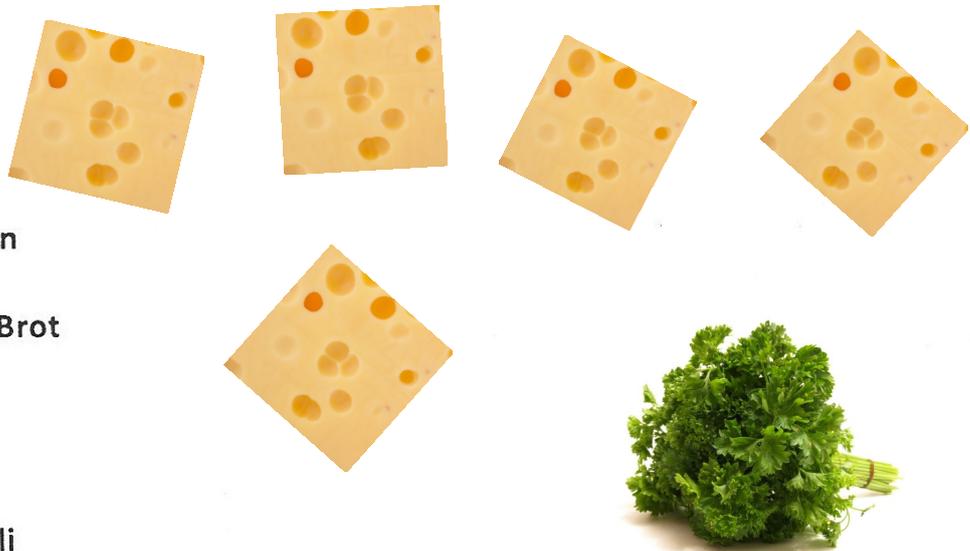
Ihr Kommentar zum Rezept: „Da meine Familie ihre Wurzeln in der Schweiz hat, gibt es bei uns einige Schweizer Rezepte, die wir gerne verwenden. Der Käsecake ist ideal, um alt gewordenes Brot wunderbar wieder aufzubereiten. Er wird auch oft für den sogenannten „Apéro“ angeboten. Der Schweizer Apéro soll die Zeit zum eigentlichen Essen überbrücken. Zum appetitanregenden Getränk gibt es immer Häppchen, wie z.B. Chips, Nüssli, Salzgebäck, Trockenfleisch, Käse, Canapés, Oliven oder eben Käsecake.



Käsecake

Zutaten für 4 Personen

- 250 g altgebackenes Brot
- 3 dl Milch
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 1 Bund Peterli
- 250 g Schinkenwürfeli
- 150 g Emmentaler- und Greyezerwürfeli
- 1/2 Salz, Pfeffer



Brot in Würfel schneiden, die Milch aufkochen und mit dem Brot vermischen
30 Minuten abstehen lassen

Die Butter schaumig rühren und mit den Eiern, gehacktem Peterli, Schinken und Käse mischen

Das Brot gut verrühren, begeben und würzen

Cakeform mit Backpapier auslegen und die Käsemasse einfüllen
Bei 220 Grad im Backofen ca. 50 Minuten backen

Noch warm in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Salat servieren

Tipp: in kleine Stücke geschnitten auch zum Apéro geeignet 😊