

Appenzeller Käsefladen

von Michael Dörig

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Backblech

1.13 kg Blätterteig	Die gebutterte Kuchenform mit dem ausgewallten Teig auslegen. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.
6.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt. In der Bratpfanne 2-3 Minuten dünsten. Kühl stellen.
7.5 Stück Eier	
188 g Weissmehl	
7.5 dl Milch	
7.5 dl Halbrahm	Eier, Mehl, Milch, Rahm und Gewürze vermengen.
975 g Appenzeller	gerieben. Käse mit Guss und Zwiebeln gut durchmischen. Nach Bedarf Abschmecken. Anschliessend alles gleichmässig auf Teig verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.