

Cevi Käseschnitten HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

300 g Bergkäse	gerieben, Bündner Mild
300 g Bergkäse	gerieben, Bündner Würzig
200 g Mehl	Halbweiss Mehl
3.0 Stück Eier	
4.0 dl Milch	kalte Milch
5.0 g Paprika	
3.0 g Pfeffer	Weisser Pfeffer
3.0 g Salz	
100 g Zwiebeln	Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben 1Zwiebel=4g
8.0 g Knoblauchzehen	Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten 1Zehe=4g
10 g Bratbutter	
2.0 dl Milch	
1.0 kg Brot	Ruchbrot vom Vortag

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen, fein hacken, in der Bratbutter dünsten und zuletzt den Knoblauch begeben und schnell abkühlen

Käse mit dem Mehl vermengen

Eier mit 4 dl Milch verrühren, Paprika, Pfeffer und Salz begeben und mit dem gemischten Käse und den Zwiebeln zu einer streichfähigen Masse verrühren und wenn nötig nachwürzen

Brot in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit Milch beträufeln

Zubereitung:

Die Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen, auf das mit Backtrennpapier belegtem Backblech legen und im heissen Ofen

bei 220 °C 12-15min. goldbraun Backen