

# Käseschnitten von Moritz Kobel

Mengen für 6 Personen

120 g Emmentaler	
120 g Greyerzer	
60 g Tilsiter	
60 g Appenzeller	den gesamten Käse reiben
60 g Zwiebeln	hacken
* 1.8 g Knoblauchzehen	hacken
150 g Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
3.0 dl Milch	
0.6 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
960 g Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
6 cl Weisswein	
6 dl Öl	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat