

Käse-Krusten



Pour 4 Personen

Zutaten

- 150 g geriebener Vacherin fribourgeois AOP
- 150 g geriebener Gruyère AOP
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 1 dl Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 8 Brotscheiben
- Öl für die Fritteuse.

Zubereitung

Alle Zutaten mischen.

Die Masse auf die Brotscheiben auftragen.

Mit der bestrichenen Seite nach unten in die Fritteuse geben und schwimmend goldgelb ausbacken.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »