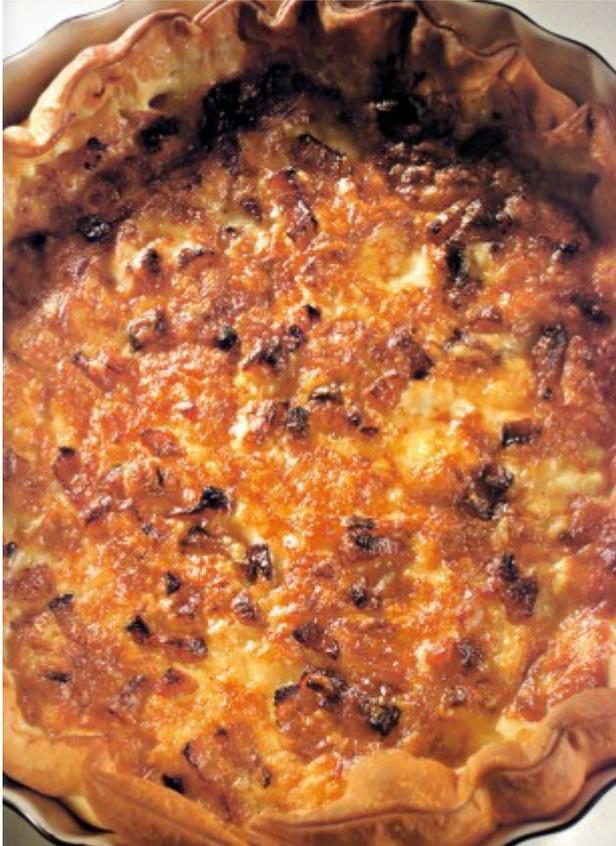


Käse-Ramequin mit Gruyère AOP



Pour 1 Gratinform

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Zutaten

- 200 g geriebener Gruyère AOP
- einige dünne Brotscheiben
- 4 Eier
- 2 dl Rahm
- 2 dl Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Vermischen Sie den Gruyère AOP mit den Eiern sowie der Milch und der Sahne. Eine Gratinform gut mit Butter einfetten und die Brotscheiben hineinlegen.

Die Eier-Käse-Mischung darüber giessen, salzen, pfeffern und im heissen Ofen bei 200° C 40 Min backen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.