

Lauchschnitten



Zutaten

- 8 Brotscheiben
- 5 - 6 Lauchstangen (nur das Weisse)
- 2 - 3 EL Rahm
- 80 g geriebener Käse (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP)
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Das Brot in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf einer Seite rösten.

Den Lauch fein schneiden, 2 Minuten in wenig Salzwasser abbrühen, abtropfen, wieder in den Topf geben und mit wenig Mehl bestäuben.

2-3 Esslöffel Rahm zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Einige Minuten köcheln lassen.

Vom Feuer nehmen, die Eigelbe und 60 g Käse (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP) zufügen.

Die Brotscheiben auf der gerösteten Seite mit der Masse belegen.

Auf einem bebutterten Backblech anordnen, mit Käse (Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP) bestreuen und im Ofen goldgelb überbaken.

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