

Lauchschnitten



Pour 4 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : ca. 10 min

Zutaten

- 8 Broteischnitten
- 5 bis 6 Lauchstangen (nur das Weiße)
- 80 g geriebener Käse (Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP)
- 2 Eigelb
- 2 bis 3 EL Rahm
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Das Brot in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf einer Seite rösten.

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

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

Einige Min köcheln lassen.

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

Die Broteischnitten auf der gerösteten Seite mit der Masse belegen.

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

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