



KÄSE SCHOPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 400 g dunkles Bauernbrot (1-2 Tage alt)
- Butter zum Braten
- 200 g Appenzeller® CLASSIC, gerieben
- 200 g Appenzeller® ¼-fett räss, gerieben
- 1 Prise Muskatnuss
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rahm
- Viel Schnittlauch, fein geschnitten



ZUBEREITUNG:

Für die Käsemasse den geriebenen Appenzeller® Käse mit Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Rahm zu einem festen Brei mischen.

Das Brot wie beim Fondue in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anrösten.

Die Käsemasse über die heissen Brotwürfel (in der Bratpfanne) geben und so lange schwenken, bis alle Brotwürfel mit der Käsemasse schön überzogen sind. Mit viel fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Sofort heiss servieren.