



Appenzeller Käsefladen

von Michael Dörig

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Backblech

750 g Blätterteig	Die gebutterte Kuchenform mit dem ausgewallten Teig auslegen. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Kühl stellen.
4.0 Stück Zwiebeln	fein gehackt. In der Bratpfanne 2-3 Minuten dünsten. Kühl stellen.
5.0 Stück Eier	
125 g Weissmehl	
5.0 dl Milch	
5.0 dl Halbrahm	Eier, Mehl, Milch, Rahm und Gewürze vermengen.
650 g Appenzeller	gerieben. Käse mit Guss und Zwiebeln gut durchmischen. Nach Bedarf Abschmecken. Anschliessend alles gleichmässig auf Teig verteilen.

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.