Capuns (gekauft) von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

Capuns bestellen: https://plankis.ch/produkt/capuns/

ca. 2 Kg für 10 Personen

Quelle: https://www.graubuenden.ch/de/graubuenden/allgemeine-informationen/kulinarik/rezepte/capuns

Ausrüstung: Grantinform

1.0 Stück Bouillonwürfel	
8 dl Milch	
8 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon erwärmen, Milch dazu giessen und das ganze zusammen aufkochen. Danach heiss über die Capuns giessen. In der Ofenmitte ca. 20min. garen (wahrscheinlich etwas länger).
200 g Bergkäse	Käse mit einer Reibe klein reiben und vor dem servieren über die heissen Capuns streuen.
100 g Specktranchen	Klein schneiden, anbraten und auf Capuns streuen
40 Stück Baer Happily Panada Provençal (75g)	Capuns nicht Baer Happily!