Cevi Käseschnitten HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen
Angepasst nach HeLa 24

370 g Bergkäse	gerieben, Bündner Mild
370 g Bergkäse	gerieben, Bündner Würzig
250 g Mehl	Halbweiss Mehl
4.0 Stück Eier	
5.0 dl Milch	nur soviel verwenden dass die Masse streichfähig bleibt
6.0 g Paprika	
3.0 g Pfeffer	Weisser Pfeffer
3.0 g Salz	
123 g Zwiebeln	Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben 1Zwiebel=4g
9.0 g Knoblauchzehen	Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten 1Zehe=4g
10 g Bratbutter	
2.0 dl Milch	nach Bedarf Brot beträufeln
770 g Brot	Ruchbrot vom Vortag

Vorbereitung:
Zwiebeln schälen, fein hacken, in der Bratbutter dünsten und zuletzt den Knoblauch beigeben
und schnell abkühlen
Käse mit dem Mehl vermengen
Eier mit 4 dl Milch verrühren, Paprika, Pfeffer und Salz beigeben und mit dem gemischten Käse
und den Zwiebeln zu einer streichfähigen Masse verrühren und wenn nötig nachwürzen
Brot in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit Milch beträufeln

Zubereitung:
Die Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen, auf das mit Backtrennpapier belegtem Backblech legen und im heissen Ofen
bei 220 °C 12-15min. goldbraun Backen