

# Käseschnitten mit Salat

von Ändu

Mengen für 10 Personen

200 g Emmentaler	
200 g Greyerzer	
100 g Tilsiter	
100 g Appenzeller	den gesamten Käse reiben
100 g Zwiebeln	hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
250 g Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
5.0 dl Milch	
1.0 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
1.6 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
1.0 Liter Öl	
1.0 kg Eisbergsalat	
7.0 dl Salatsauce	

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat