

## Schnelle Röschtvariationen von ursinak

Mengen für 10 Personen

Pilzbeilage (ca. für 4 Personen): Zwiebeln dünsten, Pilze begeben und mit Weisswein ablöschen und mit Sauerrahm verfeinern.

Speckbeilage: reicht für ca. 4 Personen

Birnen-Roquefort Beilage: etwa für 2 Personen

Tomaten scheideln und im Backofen mit Gewürzen und etwas Käse kurz rösten

Gewürze: Paprika, Muskatnuss, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

10 Stück Eier

600 g Bergkäse

200 g Bratspeck

200 g Frische Champignons

20 g Zwiebeln

5 cl Weisswein zum Ablöschen

5 cl Sauerrahm

100 g Birnen

100 g Roquefort

1.0 kg Tomaten

100 g Ruccola

500 g Butter