Schnelle Röschtivariationen von ursinak

Mengen für 10 Personen

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

Speckbeilage: reicht für ca. 4 Personen

Birnen-Roquefort Beilage: etwa für 2 Personen

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

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

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	