

Wähenbuffet Basler Käskiechli von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

500 g Greyerzer	raffeln
500 g Emmentaler	raffeln
2.5 EL Mehl	dem Käse beigegeben und mischen
4.5 dl Rahm	
5.0 Stück Eier	
* 2.5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Käsefüllung:

-geraffelter Käse mit Mehl vermischen

-Eier in Rahm verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier-Rahmmischung unter den Käse rühren und auf dem ausgewallten Teigboden verteilen.