

KRÄUTER-RAHMEQUIN



Für 2 Personen

Gratinform von ca. 1,2 l Inhalt

Butter für die Form

- 150 g altbackener Zopf oder Brot, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 EL Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein
- 200 g Seiler Raclette- oder Seiler Bratkäse, in Scheiben geschnitten
- 6 Radieschen, in Scheiben geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten

Guss:

- 3 Eier
- 2 dl Milch
- ½ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Thymianblättchen zum Garnieren

Zopf- oder Brotscheiben mit Wein beträufeln, ziegelartig mit Käse, Radieschen und Zwiebel in die ausgebutterte Form schichten.

Guss: Alle Zutaten verrühren, darübergiessen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30 bis 35 Minuten backen. Einen gemischten Salat dazu servieren.

seiler
KÄSE SEIT 1928