



APPENZELLER KÄSESCHNITTE

*einfach, preisgünstig,
für 4 Personen*

Käsemasse:

- 20 g Butter
- 1 rote Peperone, entkernt,
in Würfeli geschnitten
- 1 Bund Kräuter, gehackt
(Petersilie, Schnittlauch,
Dill, Basilikum usw.)
- 250 g Appenzeller,
gerieben
- 1 Ei, verquirlt
- 4 Esslöffel Weisswein
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 4 grosse Scheiben Bauern-
brot
- 4 Esslöffel Weisswein

Für die Käsemasse die Peperone in der Butter knackigdünsten, Kräuter zufügen, kurz mitdünsten und das Ganze auskühlen lassen. Appenzeller, Ei, Weisswein, Gewürze und $\frac{2}{3}$ der Peperoni-Kräuter-
masse vermischen. Die Brotscheiben mit Weiss-
wein beträufeln und die
Käsemasse darauf vertei-
len. Im vorgeheizten Ofen
(220 °C) 6–8 Minuten
backen. Vor dem Servie-
ren mit der restlichen
Peperoni-Kräuter-
masse garnieren.



QUICHE LORRAINE

*einfach, preisgünstig,
für 4 Personen*

- 300 g Kuchenteig,
ausgewallt
- Butter für die Form
- 1 Eiweiss
- 200 g Frühstückspeck,
in feine Streifchen
geschnitten
- 2,5 dl Rahm
- 3 Eier, verquirlt
- 150 g Emmentaler,
gerieben
- 150 g Gruyère, gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 6 Tranchen Frühstück-
speck

Eine kleine Springform von 19 cm Ø mit dem Teig auslegen, einen doppelten Teigrand formen und Boden und Rand mit einer Gabel stupfen. Den Teig mit Eiweiss bestreichen und die Form 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Speck in einer Teflonpfanne ohne Fett glasigbraten und etwas auskühlen lassen. Speck, Rahm, Eier, Käse und Gewürze zusammen mischen und in die Form geben. Die Specktranchen strahlenförmig darauf legen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 20–30 Minuten backen. Heiss servieren.