



GREYERZER TOMATEN

- | | |
|---|----------------------------------|
| 8 mittlere Tomaten | 1 Zwiebel, gehackt |
| Salz | 1 Bund Schnittlauch, geschnitten |
| 2 grosse, gekochte und geschälte Kartoffeln (Gschwelli) | ½ Teelöffel Thymian |
| 150 g Greyerzer | Pfeffer, wenig Muskatnuss |
| 20 g Butter | 1 dl Bouillon |

Von den Tomaten einen Deckel wegschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen (später für eine Tomatensauce verwenden). Das Innere der Tomaten mit Salz bestreuen. Die Kartoffeln und den Greyerzer in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten und mit den Kartoffel- und Greyerzerwürfeln, dem Schnittlauch und dem Thymian vermischen. Mit Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen. Die Masse in die vorbereiteten Tomaten füllen und diese in eine Gratinform stellen. Die Bouillon dazugießen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15–20 Minuten dünsten.

KÄSEKUCHEN «BELLA ITALIA»

- | | |
|--|----------------------------------|
| 500 g Kuchenteig | Salz, Pfeffer |
| Butter für das Blech | 1 grosse Fleischtomate, geschält |
| 300 g Greyerzer, geraffelt | Pfeffer aus der Mühle |
| 40 g Butter | 1 Dose Sardellenfilets |
| 500 g Frühlingszwiebeln oder gewöhnliche, kleine Zwiebeln, in Streifen geschnitten | |

Den Kuchenteig auswallen, ein bebuttertes Kuchenblech von ca. 28 cm Ø damit auslegen, mit einer Gabel stupfen und ⅓ des Greyerzers darauf verteilen. Zwiebeln in der Butter 10 Minuten dünsten, würzen, etwas auskühlen lassen und über den Käse verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Zwiebeln legen und mit Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit den Sardellenfilets garnieren. Im vorgeheizten Ofen (220°C) 40–45 Minuten backen. Heiss servieren.

