



Appenzeller Reiskugeln

(4 Personen) Vor- und Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

1 Zwiebel	400 g Risottoreis
1 EL Pflanzenfett gewürzt	7 dl Wasser
3 dl Weisswein	
150 g Appenzeller CLASSIC, gerieben	1 Eigelb
1 Beutel Mozzarelline	100 g Rohschinken
1 Ei	100 g ungewürztes Paniermehl
6 EL Pflanzenfett gewürzt	

Zwiebel fein hacken, mit dem Reis im Pflanzenfett dünsten. Mit Wasser und Weisswein ablöschen. Ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Appenzeller CLASSIC untermischen, auskühlen lassen und mit dem Eigelb und dem klein geschnittenen Rohschinken vermengen. Aus der Masse Kugeln formen, dabei 1 Stück Mozzarella mit einpacken. Die Kugeln zuerst im verquirlten Ei, dann im Paniermehl wenden. Rundherum im Pflanzenfett ca. 5 Minuten goldbraun braten.



Appenzeller Gemüse-Auflauf

(4 Personen) Vor- und Zubereitungszeit: ca. 90 Min.

250 g frisches Gemüse (Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Peperoni...)	
250 g frische Kartoffeln	
250 g Quark	
150–180 g Appenzeller SURCHOIX, gerieben	
4 EL Milch	
Pfeffer, Salz	Petersilie, gebackt
2 Eiweiss	Butter für die Form

Das Gemüse im Salzwasser knackig kochen, abschrecken, abschütten, gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die gekochten Kartoffeln schälen, vierteln und durch die Kartoffelpresse oder den Fleischwolf treiben. Die Kartoffelmasse mit Quark, Appenzeller SURCHOIX und Milch vermischen und würzen. Das Gemüse und die Petersilie unter die Masse geben und in eine ausgebutterte Auflaufform füllen. Die Form darf nur zu $\frac{2}{3}$ gefüllt sein. Gratin im vorgeheizten Ofen (200 °C) 50–60 Min. backen und sofort servieren.

Tipp: Als Beilage eignet sich kurz gebratenes Fleisch.