



ZWIEBELSTRUDEL (4 Personen)

2 Esslöffel Öl
3 grosse Gemüsezwiebeln,
in Streifen geschnitten
2 Bund Petersilie, gehackt
6 Scheiben Modellschinken,
in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer, Kümmelsamen
1 Ei
150 g Appenzeller, gerieben
500 g Blätterteig
1 Ei zum Bestreichen

Zwiebeln im heissen Öl glasigbraten, Petersilie und Schinken zufügen, kurz mitdünsten, würzen und auskühlen lassen. Mit Ei und Appenzeller vermischen. Den Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dick zu einem Rechteck auswallen, die Zwiebelmischung darauf ausbreiten und einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen, den Strudel aufrollen und die schmalen Enden nach unten umschlagen. Mit den Nahtstellen nach unten auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech setzen, mit Teigresten garnieren und mit Ei bestreichen. 10 Minuten kühlstellen, anschliessend im vorgeheizten Ofen (220 °C) 30–40 Minuten backen. Heiss servieren.



RAMEQUIN «RUSTICO»

(4 Personen)

2 Esslöffel Öl
1 Zwiebel, gehackt
400 g geschneitzeltes
Schweinefleisch
Salz, Pfeffer, Paprika

Butter für die Form

8 Scheiben Weissbrot,
halbiert
8 Scheiben Raclettekäse,
halbiert
3 Fleischtomaten, geschält,
in Scheiben geschnitten

Guss:
3 Eier
3 dl Kaffeerahm
Salz, Pfeffer, wenig
Muskatnuss

Zwiebel im Öl glasigbraten, Fleisch kurz anbraten, bis es die rote Farbe verloren hat, würzen und in eine ausbutterte Gratinform verteilen. Etwas auskühlen lassen und abwechselungsweise mit Brot-, Käse- und Tomatenscheiben dachziegelartig belegen. Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen, darübergiessen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) 20–30 Minuten backen.