

Spezialitäts dal Grischun



KäSEKÜCHLEIN

Käse und minipic in der bestmöglichen Kombination

Zutaten

10–12 Förmchen von ca. 7 cm Ø

350g Kuchenteig, ausgewallt

Belag:

1 EL Mehl 2 dl Milch

3 Eier, verquirlt

Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

200g Käse, z. B. Gruyère, gerieben

1/2 Bund gemischte Kräuter, gehackt

5–6 minipic, in Stücke geschnitten

Zubereitung

- Aus dem Teig Rondellen von ca. 8 cm Ø ausstechen. In die Förmchen legen, Rand gut hochziehen und Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Förmchen auf ein Backblech stellen. Backofen auf 220°C vorheizen.
- Belag: Mehl, Milch und Eier glatt rühren, würzen. Käse mit Kräutern und minipic in die Förmchen verteilen. Guss darübergiessen.
- Käseküchlein im unteren Teil des Ofens 15–20 Minuten backen.
- Dazu passt Salat.

Leckere Rezeptideen und kreative Videos zum Nachkochen auf www.minipic.ch