

Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MÄRZ**

ÄPLERTALER

WWW.SCHWYTER.COM

ÄPLERTALER

Schwyter
FEINBÄCKEREI

ERWARTEN SIE GÄSTE ZUM BRUNCH? WIR HABEN IHNEN EIN SCHNELLES REZEPT,
DAS GANZ LEICHT ZUM ZUBEREITEN IST.

ZUTATEN

150g	entrindetes Schwyter Brot, gewürfelt
1.75 dl	Milch, heiss
½	Zwiebel gehackt
1	Ei
2 EL	Mehl
125g	Alpkäse, gerieben
2 EL	Schnittlauch
50g	Sbrinz, gerieben
12 Tranchen	Frühstücksspeck

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bratbutter

ZUBEREITUNG

1. Brot mit heisser Milch übergiessen, 10 min stehen lassen.
2. Zwiebel, Ei, Mehl, Alpkäse und Schnittlauch zum Brot geben und nach belieben würzen.
3. Von Hand auf wenig Sbrinz 12 Kugeln formen, diese leicht flach drücken und mit je 1 Tranche Speck umwickeln.
4. Portionenweise in heisser Bratbutter beidseitig ca. 5 min braten. Anschliessend im auf 70°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM