



Schwyster  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **DEZEMBER**

„ALTE MAA“

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# „ALTE MAA“

Schwytzer  
FEINBÄCKEREI

DAS FEINE REZEPT FÜR DEN «ALTE MAA», AUCH BROT-KÄSE GERICHT NACH APPENZELLER ART GENANNT, SCHMECKT KÖSTLICH UND IST SCHNELL ZUBEREITET.

## ZUTATEN

<b>400 g</b>	Schwytzer Brot, vom Vortag
<b>400 g</b>	geriebener Käse
<b>80 g</b>	Butter
<b>1 dl</b>	Rahm

Pfeffer, Muskat

## ZUBEREITUNG

1. Brot in grobe Würfel schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin das Brot knusprig braten.
3. Den geriebenen Käse darüber verteilen und den Rahm dazu geben. Anschliessend solange in der Pfanne alles wenden und mischen bis das Brot gleichmässig mit dem Käse überzogen ist.
4. Zum Schluss mit Pfeffer und Muskat würzen.

**Tipp:** Dazu passt Apfelmus.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)