

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JANUAR**

# RÜEBLI-BROTAUFLAUF

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

# RÜEBLI-BROTAUFLAUF

Schwytzer  
FEINBÄCKEREI

## ZUTATEN

<b>300 g</b>	Rüebli
<b>60 g</b>	geriebener Sprinz AOP
<b>1/4 TL</b>	Salz
<b>125 g</b>	Schwytzer-Brot vom Vortag, in 1–2 cm dicken Scheiben

Wenn Sie sich bei der  
Brotwahl nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C)
2. Rüebli, Käse und Salz in der Gratinform mischen. Grosse Brotscheiben halbieren und in die Rüebli-Käse-Mischung stellen.
3. Guss: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen vermischen. Guss über das Brot giessen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen.

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