

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MÄRZ**

# BROT-KÄSE-TALER

WWW.SCHWYTER.COM

# BROT-KÄSE-TALER

Schwyter  
FEINBÄCKEREI

DIESES SCHNELLE VEGETARISCHE HAUPTGERICHT SCHMECKT DER GANZEN FAMILIE – AUCH MAL ALS BEILAGE. KÄSE-BROT-MASS E IN ÖL BRATEN UND TALER MIT SALAT SERVIEREN.

## ZUTATEN

<b>3 EL</b>	Butter
<b>750 g</b>	Schwyter-Brot, Ruchbrot
<b>80 g</b>	geriebener Greyerzer
<b>2</b>	Eier
<b>1 Bund</b>	Petersilie
<b>3 EL</b>	Rapsöl
	Salz
	Muskatnuss

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

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Butter schmelzen. Brot entrinden, in Stücke schneiden und zerpupfen. Brot, Käse, Eier und Butter zu einer Masse verkneten. Petersilie hacken und unter die Masse mischen. Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Etwas Brotmasse in eine kleine Kelle geben, festdrücken und auf Backpapier stürzen. Taler im Öl bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten braten.

Dazu passt Salat, z. B. Zuckerhut und Cicorino rosso.

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