

Chäs-chueche

- ein Blatt Blätterteig
 - mindestens 250 g geriebenen Käse nach Wahl und/oder Fondueresten
 - 2 Eier
 - 1 Becher Quark
 - ev. eine gehackte Zwiebel
 - Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuss, eventuell etwas Paprikapulver süß
-
- die Masse gut verrühren, auf den Teigboden geben
 - goldgelb backen bei 220 Grad ca. 30 Minuten

dazu passen

diverse Salate, speziell fein ist Rüeblisalat

(die Masse kann auch für Käseschnitten gebraucht werden, Achtung die darf dann nicht ganz so flüssig sein!)

