Appenzellerland.
appenzell.ch

APPENZELLER
KÄSEFLADEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Guss:

- 250 g Appenzeller® SURCHOIX, gerieben
- 50 g Mehl
- 3 dl Rahm
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 Ei
- 1 dl Milch
- Pfeffer
- Muskat

Geriebener Teig:

- 250 g Weissmehl
- 100 g Butter
- 1 dl Wasser
- ½ EL Salz
- 3 EL Öl oder Fett

ZUBEREITUNG

Guss:

Alle Zutaten für den Guss vermischen. Die Füllung auf den Teigboden giessen und bei mittlerer Hitze langsam backen.

Als Beilage kann Salat serviert werden.

Geriebener Teig:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in Flocken zum Mehl geben und fein mit den Händen zerreiben.

Die übrigen Zutaten mischen und mit dem Mehl rasch verkneten, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Mindestens ½ Stunde an die Kälte stellen.

Auswallen und ein Fladenblech damit belegen.