

## APPENZELLER CHÄS - SCHOOPE

400 g viel	1-2 Tage altes dunkles Bauernbrot Butter
200 g 200 g 1	Fetter Appenzellerkäse Rässkäse Prise Muskatnuss Pfeffer aus der Mühle
1 dl viel	Rahm Schnittlauch, feingeschnitten

Das Brot wie für Fondue in Würfel schneiden und in viel Butter goldbraun anrösten.

Für die Käsemasse die Käse raffeln und mit Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Rahm zu einem festen Brei mischen.

Die Käsemasse über die heissen Brotwürfel geben (in der Pfanne) und solange schwenken, bis sie mit der Käsemasse schön überzogen sind.

Den Chäs - Schoope anrichten und mit viel feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Sofort servieren.

*Rezept by Charly Gmünder*

