

Gemüseknusperli

4 Personen



Zutaten:

- 6 Scheiben Toastbrot
- 2 Rüebli
- 2 Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 150 g geriebener Greyerzer
- 1 Eigelb
- 4 EL Rahm
- gehackte Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

- Toastbrotsscheiben diagonal halbieren und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben.
- Rüebli und Zucchini an der Röstiraffel reiben, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und alles zusammen in der heissen Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auskühlen lassen.
- Käse, Eigelb und Rahm verrühren und unter das Gemüse mischen, gehackte Kräuter beifügen und die Gemüsemasse auf den Toastbrotsscheiben verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 bis 220 Grad 10 bis 15 min. überbacken.

Rezept von Christine Gerber, Oberruntigen

Quelle: Berner Landfrauenküche

