

Vogelheu

Autor: Monika Depser

4 – Personen

Zutaten:

- 500 - gr altbackenes Brot in Würfel geschnitten
- 4-5 - Eier
- ½ - liter Milch
- 250 - gr geriebener Käse, Emmentaler und Appenzeller gemischt
- etwas - Muskat
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Maggi-Würze
- etwas - Streuwürze (Aromat)
- etwas - Bratbutter zum anbraten

Zubereitung:

Das Brot in einer grossen Bratpfanne in der Bratbutter knusprig rösten.

Eier und Milch verrühren, dann den Käse dazu geben und nochmals gut durchrühren.
Mit den Gewürzen abschmecken (Vorsicht: Appenzellerkäse ist auch würzig)

Den ganzen Guss über die Brotwürfel in der Bratpfanne giessen und miteinander vermischen.
Nun den Guss erwärmen bis er auf der unteren Hälfte hellbraun ist.

Das ganze nun Wenden und nochmals noch lange erwärmen bis die Flüssigkeit stockt.

Sofort herausnehmen und servieren.

Dazu passt: Blattsalat, ein Tomatensalat mit Zwiebeln ist auch sehr fein!

Mit freundlicher Genehmigung von Monika Depser