

„Ribelchueche ZIEL“

Zutaten

175g Butter oder Kokosöl
100g Zwiebeln gehackt
2 Knoblauchzehen
300g in Streifen geschnittenes Gemüse

Zubereitung

alles zusammen andünsten und ausdämpfen lassen

750g Wasser oder Gemüsefond, leicht gesalzen
170g Milch oder Mandelmilch (kochfest)
170g Rahm

zusammen aufkochen

150g Original Rheintaler Ribel (fein)

im Sturz begeben und mit der Kelle gut durchrühren, leicht auskühlen lassen

3 Eier

300g geriebener Käse (z.B. Appenzeller)

zusammen verrühren

Alles zusammen mischen und gut durchrühren, mit frischen oder getrockneten, fein geschnittenen Kräutern würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einen Kuchenteig verteilen und ca. 40 Minuten bei 180°C backen

Passt sehr gut als Apérogebäck oder zu Salaten

Im Kühlschrank gut 2 Tage haltbar – nochals kurz angebacken in der Pfanne oder im Ofen schmeckt es sehr gut: die Masse wird sogar noch fester!

En Gutete!



Wir freuen uns auf Eueren nächsten Besuch bei uns im **ZIEL**