

Appezöller Chäs-Schoope

Für 4 Personen



Zutaten: 400 g (1-2 Tage altes) dunkles Brot, Butter, 200 g vollfetter Appenzellerkäse, 200 g Rässkäse, 1 Prise Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle, 1 dl Rahm, viel Schnittlauch.

Käse raffeln, mit Pfeffer und Muskat würzen, mit Rahm zu festem Brei mischen. Brot wie für Fondue in Würfel schneiden und in Butter goldbraun anrösten. Käsemasse in der Pfanne über heisse Brotwürfel geben und so lange schwenken, bis diese mit der Käsemasse schön überzogen sind. Anrichten, mit viel feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen und sofort heiss servieren.

Aus der

**Schweizer
Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter
www.schweizerfamilie.ch