

Rezept für 4 Personen

Ebly-Küchlein

100 g Eierschwämmli in kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Die Eierschwämmli dazugeben und 2 Minuten weiterdünsten. 200 g Ebly dazugeben und rühren, bis es glasig wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend mit 1 dl Weisswein ablöschen und 1 l Gemüsebouillon dazugeben. Nach 25 Minuten Kochzeit bei mittlerer Temperatur 100 g geriebenen Parmesan, 2 EL Mehl und 2 in 2 EL Rahm verquirlte Eier unterrühren und in einer 1 cm hohen Form 2 Stunden auskühlen lassen. Runde Küchlein ausstechen und in etwas Olivenöl goldbraun braten. Rezept Restaurant La Croisette.

Ob als Küchlein, Salat, Gratin oder Dessert, Ebly ist so vielseitig wie Sie selbst und schmeckt der ganzen Familie. **Entdecken Sie Ebly, den Geniesser-Weizen.**