

Brieschmilch mit Käse aus dem Regionalen Naturpark Gruyère-Pays-d'Enhaut

Hauptgang (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten

- 1 Liter Brieschmilch
- 2-3 Eier
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Prise Salz
- 300 g L'Etivaz AOP

Zubereitung

- Brieschmilch, Eier, Mehl und Salz mischen und in eine Auflaufform geben.
- Den Käse reiben und dazugeben.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Auflauf 45 Minuten backen.

Wissenswertes

- Die Brieschmilch ist sehr reichhaltig an Proteinen und Antikörpern.
- Sie kann die Milch in zahlreichen Backrezepten ersetzen.
- Die meisten solchen Rezepte haben im ländlichen Milieu – vor allem in den Bergen – überlebt.

Tipps

- Die Brieschmilch mit Käse kann gut mit einem Salat kombiniert werden.
- Als Variante kann man Gewürze, aromatische Kräuter und Zwiebeln vor dem Backen hinzufügen.

Autorin

La Maison de l'Etivaz
Route des Mosses 72
1660 L'Etivaz
Tel. +41 (0)26 924 70 60
www.etivaz-aoc.ch