



Käsefladen

Eine deftige, vegetarische Hauptspeise

alpenkäse
bregenzener
wald



Zutaten

Teig:

350 g Mehl
20 g Hefe
100 g Butter
1/8 l Milch
2 Eier
Salz

Käsemasse:

400 g Reibkäse
250 g Zwiebeln
40 g Butter
200 ml Milch
2 Eier
2 EL Mehl

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und dann mit dem Reibkäse gut mischen. Die Milch mit der Butter erhitzen und zu der Mischung rühren.

Dann werden die Eier und das Mehl dazugegeben und die Masse nochmals gut verrührt. Beliebig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Hefeteig auf einem Blech auslegen, mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen und die Käsemasse darauf streichen. Bei 220 °C ins Rohr schieben und ca. 35 Minuten backen.