

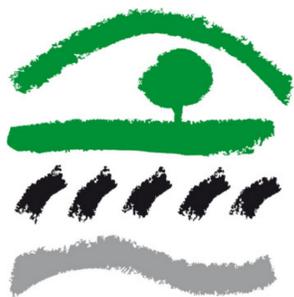
Gemüsecrostini

Zutaten

| | |
|-------|------------------------------------|
| 1 | kleinere Zwiebel |
| 2 | Rüebli |
| 1 | kleine Zuchetti |
| 150 g | Greyerzer |
| 1 | Ei |
| 2 EL | Crème fraîche |
| 1 | Pariserbrot à 300 g |
| | Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss |

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken, Rüebli und Zucchini mit der Röstiraffel raffeln.
- Mit Salz, Pfeffer würzen
- Greyerzer raffeln und zum Gemüse geben.
- Ei verklopfen und mit der Crème fraîche zur Masse geben.
- Pariserbrot in Scheiben schneiden und die Masse darauf streichen.
- Bei 220°C ca. 10 Minuten backen, heiss servieren.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung

