

«Chäsgezangg»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:

Rezept für 4 Pers.



8 Scheiben altbackenes Brot	In kleine Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
4 dl Milch	Milch aufkochen und über das Brot giessen und zugedeckt einige Minuten stehen lassen
etwas Butter	In der Bratpfanne etwas Butter erhitzen, Brotmasse hineingeben und kurz anbraten
1 Ei Salz, Pfeffer und Paprika	Verklopftes Ei mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, über die Masse in der Bratpfanne giessen und gut verrühren
200 g geriebener Käse	Zuletzt den geriebenen Käse darunter mischen

Das Gericht ist sehr nahrhaft und schnell gemacht.
Nach alten Erzählungen kann man damit 90 Jahre und älter werden!

An Guata mitanand !