



BeO-Kochtipp

Ghäck mit Händöpfel im Ofen

Zutaten

800 g	Gschwelliti
	Fleischghäck nach Gschmack
3 dl	Milch
3	Eier
	Salz
50 g	griebnige Chäs
3 El	Anke

Zubereitung

Schintet zersch die Gschwellte u schniedet se i Schiebe.

Schichtet die Schiebe när lagewiis mit em Ghäck ine iigfetteti Ufloufform.

Mischet iz d Milch, d Eier u ds Salz guet mitenand u schüttets übere Uflouff.

Streuet iz no dr Chäs u es paar Ankeflocke drüber. Im Ofen löhtr das ganze bi mittlerer Hitz la überbache. Drzue chöitr e Salat serviere.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

