

Chäsflade nach ENZ Art



Grundrezept ENZ Chäsflade

Zutaten:

- 200 g Vesperkäse, grob gerieben
- 100 g Bergkäse reif, grob gerieben
- 50 g 5 jähriger Vollharter Innerschweizer, grob gerieben
- 1 fertiger runder Kuchenteig
- 1 EL Mehl
- 1.8 dl Rahm
- 2 dl Milch
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

für die Einlagen

- geräucheter Speck mit Zwiebeln
- Wildschweinmöckli
- Rinderspeck
- Thurgauer Öpfelringli mit Zimt

Zubereitung:

- Den Kuchenteig in das vorbereitet Blech auslegen und den Boden mit der Gabel einstechen
- Den Käse mit dem Mehl vermischen
- Rahm, Milch, Eier und Gewürze gut verrühren, zur Käse-Mehlmischung geben, gut verrühren, auf dem Boden verteilen
- Ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen