

**Appenzeller Chäs Tschoppe**

Zutaten für 4 Personen:	20 ml Öl 400 gr altbackenes (trockenes) Weissbrot 200 gr Appenzeller Käse, auf der Röstiraffel gerieben 80 gr Zwiebeln, in feinen Scheiben	<b>Guss</b> 2 Eier 120 ml Milch 80 ml Rahm 400 gr Rahmquark Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika
<p>1 Backofen auf 200 °C vorheizen.</p> <p>2 Brot in Stücke brechen oder schneiden.</p> <p>3 Eine Gratinform mit Öl einfetten. Den Boden mit einer Lage Brot bedecken. Zwiebelscheiben darüber verteilen, mit Käse bestreuen. Den Vorgang wiederholen, bis Brot, Käse und Zwiebeln aufgebraucht sind.</p> <p>Aus Eiern, Milch, Rahm und Quark einen Guss rühren, würzen. Guss über das Brot giessen.</p> <p>4 Chäs Tschoppe in der Mitte in den Ofen schieben, bei 200°C etwa eine Stunde backen.</p>		