

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

