

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

Rezept des Monats

Blumenkohl-Taler mit Schilcher Extra



Zutaten

- 400 g Blumenkohl
- 150 g Schilcher Extra
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Tipp:

Zusammen mit der Roggenburger Frischcreme Kräuter schmeckt das Gericht gleich noch viel besser.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Blumenkohl waschen und fein raspeln. Schilcher Extra grob reiben.
3. Blumenkohl, Käse, Eier und Gewürze (Pfeffer, Salz, Muskat) in einer großen Schüssel gut durchmischen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Aus der Blumenkohl-Masse 6 Taler formen und die Taler auf das Backpapier legen.
6. 20-25 Minuten im Ofen goldbraun backen.