



Unser saftiger Bergkäseauflauf



Für 4 Leut' braucht's Ihr:

- 1/4 Zucchini
- 1 Tomate
- 1 rote und 1 gelbe Paprika
- 1 Scheibe Kürbis
- 50 g Karreespeck gewürfelt
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 50 g Bergkäse würzig
- 200 ml Sahne

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Gemüse klein schneiden und mit den Speckwürfeln gut anbraten. Sahne und das verquirlte Ei dazugeben salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence abschmecken. Käse klein würfeln und hinzugeben. Alles in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 180 °C gut bräunen lassen.

Feinschmeckertipp:

Ein gemischter Salat ist hier der optimale Begleiter.

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

