



BIO-BERGKÄSEREI GOMS
NATÜRLICH GUT

TARTE À LA RACLETTE

CHÄSCHÜECHLI * KÄSEWÄHE



REZEPT FÜR 4 - 5 PERSONEN:

TEIG:

200 G MEHL
1 EIGELB
100 ML WASSER
2 EL ÖL
1/2 TL SALZ

ALLES IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND ZU EINEM TEIG VERKNETEN, DANN AUSROLLEN UND EINE TARTEFORM (28er) MIT DEM TEIG AUSLEGEN UND KÜHL STELLEN.
(ALTERNATIV KANN AUCH TK BLÄTTERTEIG VERWENDET WERDEN)

FÜLLUNG:

3 EIER
300 ML RAHM
300 G GERIEBENEN BERGKÄSE
SALZ, PFEFFER EVTL. MUSKAT
NACH WUNSCH ETWAS GEHACKTE KRÄUTER UND KNOBLAUCH HINZUGEBEN

ALLES GUT VERMISCHEN UND IN DIE MIT DEM TEIG AUSGELEGTE FORM FÜLLEN.
IM VORGEHEIZTEN OFEN BEI 200°C (UMLUFT 180°C) CA. 30-40 MIN. GOLDBRAUN BACKEN.

EN GUETE!

WWW.BIOGOMSER.CH