

Gemüse-Alpkäse-Tätschli



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Kartoffeln
- 100 g Zucchini
- 100 g Blumenkohl
- 100 g Karotten
- 200 g Alpkäse
- 1 Ei
- Etwas Honig
- 3 bis 4 Esslöffel Paniermehl
- 3 bis 4 Esslöffel Mehl
- Salz, Pfeffer
- Etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini, Blumenkohl und Karotten ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in etwas Salzwasser bissfest kochen. Die Flüssigkeit abgiessen und das Gemüse auskühlen lassen. Den Alpkäse in kleine Würfel schneiden. Ei und Honig gut vermischen und dann mit sämtlichen Zutaten vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Es soll ein gut formbarer Teig werden. Tätschli formen und in einer Bratpfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun braten.

Die Tätschli schmecken auch kalt. Wir essen dazu gerne einen Salat. Ein wunderbares Sommer-Essen!