



B E A N S

. w i r k o c h e n

Gemüse-Tätschli mit Sbrinz

Fenchel 400 gr grob gerieben
Rüebli 600 gr grob gerieben
Zucchini 400 gr grob gerieben
Lauch 400 gr feine, 5 cm lange Streifen
Sbrinz 480 gr gerieben
Mehl 12 EL
Herbes de Provence 4 TL
Knoblauchzehe 4 gepresst
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Ei 4

Fenchel, Rüebli, Zucchini grob gerieben, Lauch in feinen, 5 cm langen Streifen, alles in einer Schüssel mischen. Sbrinz, Mehl, Kräuter, gepressten Knoblauch, verklopfte Eier, Salz und Pfeffer begeben und alles gut mischen. Von Hand 40 gleich grosse Tätschli formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 7 Min. bei 220° backen.

Sbrinz 240 gr grob gerieben

Grob geriebenen Sbrinz darüber streuen und ca. 3 Minuten weiterbacken.