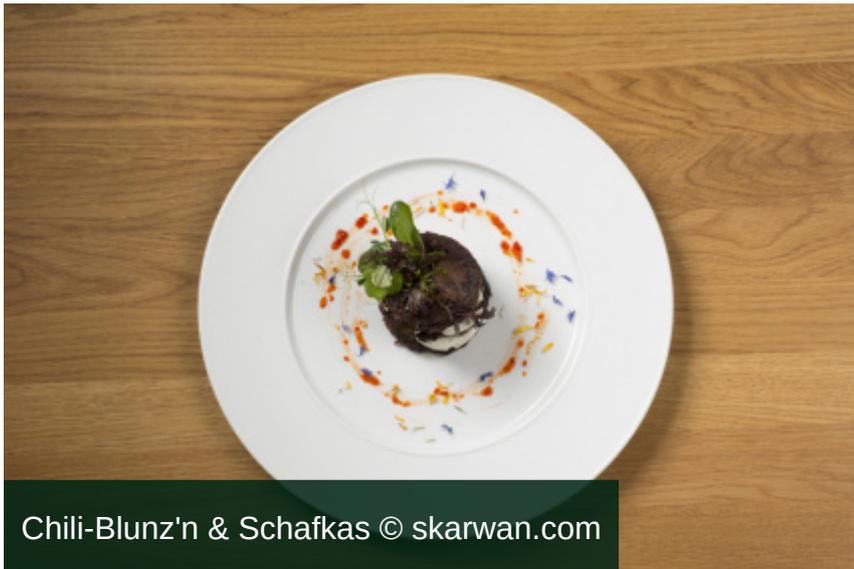


Chili-Blunz'n & Schafkas

En Rezept von Josef Floh, Gastwirtschaft Floh.



Infos

 00:15 h  Leicht

Merkmale

- Schweinefleisch

Zubereitung

- Die Blunzn in dünne Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten.
- Den Schaffrischkäse ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit der knusprigen Blunzn, welche mit Chili eingerieben bzw. Bestrichen wurde, zu einem Turm bauen.

Zutaten

- 60 g Blunzn
- 20 g Mehl
- 50 g Schaffrischkäse
- 10 g Chili
- Kräuter aus dem Garten

Zutaten für 2 Portionen

Profi-Tipp

Ein Tipp von Josef Floh: Auf die Stabilität achten. 2-3 Lagen pro Käse und Blunzn sind ausreichend.