

**«Schanfigger Chäsgezank»**

Zutaten:

Altes Brot, rezenter Käse, warme Milch

Zubereitung:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, ebenso den Käse in dünne Scheiben schneiden. Milch erwärmen. Brot und Käse abwechslungsweise in einen Topf schichten, mit Brot beenden. Mit warmer Milch übergiessen und ein paar Minuten stehen lassen. In einer Bratpfanne etwas Butter zerlassen und die ganze Masse darin anbraten, bis sie sich verbindet.

**«Prättigauer Chäsgetschäder»**

Zutaten:

Altes Brot, rezenter Käse, Bouillon

Zubereitung:

Das Brot in Würfel schneiden, in einer Bratpfanne anrösten. Dann den Käse begeben. Mit Bouillon ablöschen und durcheinander mischen. Weiter braten, bis sich die Masse verbindet.

Beilagen:

Salat oder Kompott