

Scarpatscha

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Rina Steier aus Savognin, GR)

Zutaten: (4 Pers.)

- 4 Brötchen, weiss und altbacken
- 5 dl Milch
- 25 junge und zarte Spinat- oder Mangoldblätter
- 2 Stück Lauch
- 2 Sellerieblätter
- 1 Bund Peterli
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Krauseminze (oder ½ Bund normale Minze)
- 150 g Butter
- 15 g Butter zum Ausbuttern der Gratinform
- 300 g rezenten Alpkäse, grob gerieben (Röstiraffel)
- 3 Eigelbe (45 g), verquirlt
- 3 Eiweiss (120 g), steif geschlagen
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die Gratinform ausbuttern

Die Brötchen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über das Brot giessen. Die Brotscheiben ruhen lassen, bis das Brot die Milch aufgesogen hat. Das eingeweichte Brot mit einer Gabel zerdrücken und zu einem Brei verarbeiten.

Das Gemüse und die Kräuter fein schneiden und in der Butter andünsten. Mit wenig Salz (der Käse kommt noch dazu!) und Pfeffer abschmecken. Die Gemüse-Kräuter-Mischung etwas auskühlen lassen und dann mit dem Brot gut vermischen. Den Käse und dann die Eigelb dazugeben. Allenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig unter die Scarpatscha-Masse heben.

Alles zusammen in die ausgebutterte Gratinform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen und dann in Begleitung eines Salats sofort servieren.



Schweizer Radio
und Fernsehen