



Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Alles ausser dem geriebenen Käse vermengen, würzen und in eine Gratinform geben.
3. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 180 °C ca. 30 Minuten im Ofen backen.
4. Für 5 bis 10 Minuten auskühlen lassen.

Hüttenkäsewähe

Zutaten

- 500 g Hüttenkäse
- 6 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse gemischtes Lieblings-Gemüse
- ½ TL Salz
- Gewürze und Kräuter nach Belieben
- 100 g geriebener Käse

Dazu passende Getränke

- 2024 Grüner Veltliner Federspiel, Domaine Wachau
- Verdejo alkoholfrei, Kolonne Null