

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung 60 Min.

Für eine Springform von 26 cm

Zutaten:

5 dl Wasser
80 g Ribelmais
5 g Salz oder Gemüsebouillon
30 g Butter
2 Rüebli, ca. 180g geraffelt
½ kl. Lauch, ca. 100g fein geschnitten
¼ Sellerie, ca. 100g geraffelt
130 g geriebener Sbrinz
3 Eier
1 dl Rahm
½ dl Milch

Zubereitung:

1. Wasser und Salz aufkochen, Ribelmais einrühren, ca. 10 Min. kochen und anschliessend auskühlen lassen.
2. Butter schmelzen und Gemüse kurz andünsten.
3. Die Ribelmasse zum nicht allzu warmen Gemüse geben.
4. Käse, Rahm, Ei mischen, ev. etwas würzen und zugeben.
5. Den Springformboden mit Backtrennpapier belegen, den Rand einfetten und die Masse gleichmässig verstreichen.
6. Backen im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 30 – 40 Min.

Tipp:

Für die nicht-vegetarische Variante 100 -200 g Salsiz- oder Landjägerrädli oder Speckstreifli unter die Masse mischen.

Für kleine Küechli, in kleine Portionenförmli wie für Käsechüechli füllen.