

Zutaten:

1 P. Ribelmaischips
1 Rüebli
1 Zucchetti
1 kleine rohe Randenknolle
Geriebener Appenzellerkäse
Feta
Oliven
Frische Kräuter zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Rüebli, Rande, Zucchetti in feine Streifli reiben
2. Oliven in Rädli schneiden, Feta in feine Würfeli
3. Kräuter waschen und bereitlegen
4. Backofen auf 230°C, entweder nur Oberhitze oder Grill einstellen
5. Ribelmaischips auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech verteilen
6. Geraffelte Gemüsestreifli entweder separat oder bunt gemischt auf die Chips verteilen, mit geriebenem Appenzeller bestreuen
7. Olivenringli und Feta ebenfalls auf die Chips verteilen
8. 3 – 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist, auf Platte legen und mit frischen grünen Kräutern dekorieren

Tipp:

Eine Hackfleischfüllung zubereiten, mit geriebenem Käse bestreuen und wie oben beschrieben überbacken oder Speckstreifli und feine Zwiebelringli. Als ungebackene Variante eignet sich zum Belegen Lachs mit Meerrettichschaum und Zwiebelsprossen.