



## ZWIEBELSTRUDEL (4 Personen)

**2 Esslöffel Öl**  
**3 grosse Gemüsezwiebeln,**  
**in Streifen geschnitten**  
**2 Bund Petersilie, gehackt**  
**6 Scheiben Modellschinken,**  
**in Streifen geschnitten**  
**Salz, Pfeffer, Kümmelsamen**  
**1 Ei**  
**150 g Appenzeller, gerieben**  
**500 g Blätterteig**  
**1 Ei zum Bestreichen**

Zwiebeln im heissen Öl glasigbraten, Petersilie und Schinken zufügen, kurz mitdünsten, würzen und auskühlen lassen. Mit Ei und Appenzeller vermischen. Den Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dick zu einem Rechteck auswallen, die Zwiebelmischung darauf ausbreiten und einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen, den Strudel aufrollen und die schmalen Enden nach unten umschlagen. Mit den Nahtstellen nach unten auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech setzen, mit Teigresten garnieren und mit Ei bestreichen. 10 Minuten kühlstellen, anschliessend im vorgeheizten Ofen (220 °C) 30–40 Minuten backen. Heiss servieren.



## RAMEQUIN «RUSTICO»

(4 Personen)

**2 Esslöffel Öl**  
**1 Zwiebel, gehackt**  
**400 g geschneitzeltes**  
**Schweinefleisch**  
**Salz, Pfeffer, Paprika**

Butter für die Form

**8 Scheiben Weissbrot,**  
**halbiert**  
**8 Scheiben Raclettekäse,**  
**halbiert**  
**3 Fleischtomaten, geschält,**  
**in Scheiben geschnitten**

**Guss:**  
**3 Eier**  
**3 dl Kaffeerahm**  
**Salz, Pfeffer, wenig**  
**Muskatnuss**

Zwiebel im Öl glasigbraten, Fleisch kurz anbraten, bis es die rote Farbe verloren hat, würzen und in eine ausbutterte Gratinform verteilen. Etwas auskühlen lassen und abwechslungsweise mit Brot-, Käse- und Tomatenscheiben dachziegelartig belegen. Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen, darübergiessen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) 20–30 Minuten backen.