



## Benötigte Zutaten

8 Scheiben	Weißbrot (dünn geschnitten)
4 Scheiben	Käse (Butterkäse, Edamer)
2	Eier
	Salz
	Pfeffer
	Fett zum Backen

## Sennerinnenspeis

Einfach zubereitet, auf der Alm und im Tal

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Zwischen zwei Weißbrotscheiben eine Scheibe Käse legen.
2. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.
3. Weißbrot darin wälzen und in heißem Fett herausbacken.
4. Als Beilage empfiehlt die ORF-Fernsehgartenköchin Iris Köck entweder einen grünen Salat oder Preiselbeersenf (einen Löffel Preiselbeermarmelade mit einem Löffel Dijonsenf mischen) als Dip.

#### Zubereitung:

Zwischen zwei Weißbrotscheiben eine Scheibe Käse legen. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen, Weißbrot darin wälzen und in heißem Fett herausbacken.

Als Beilage empfiehlt die ORF-Fernsehgartenköchin Iris Köck entweder einen grünen Salat oder Preiselbeersenf (einen Löffel Preiselbeermarmelade mit einem Löffel Dijonsenf mischen) als Dip.

Quelle: Salzburger Bäuerinnen kochen, Löwenzahnverlag



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten