

«Scarpatscha»

Rezept von Landfrau Sylvia Stgier aus Parsonz, GR

Zutaten:

300 g altbackenes Brot, gewürfelt
wenig Milch zum Einweichen
500 g Mangoldblätter, in feine Streifen geschnitten
1 Lauch, in feine Streifen geschnitten
wenig Petersilie, gehackt
100 g Butter
200 g würziger Käse, z. Bps. Savogniner Bergkäse, frisch gerieben
1 Ei
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot 2-3 Std. lang in etwas Milch einweichen.
Unterdessen die Mangoldblätter und den Lauch in feine Streifen schneiden und zusammen mit der gehackten Petersilie in der Butter andämpfen.
Das eingeweichte Brot gut ausdrücken und mit dem Gemüse, dem geriebenem Käse und dem verquirlten Ei gut mischen. Nach Belieben salzen und mit Pfeffer abschmecken.
Die Masse dann in eine ausgebutterte Auflaufform geben und bei 180 Grad während 1 Stunde backen, bis sich eine knusprige Kruste gebildet hat.
Das typische Oberhalbsteiner Gericht «Scarpatscha» wird traditionell zusammen mit Bratkartoffeln und einem knackigen Salat serviert.
