



Patisson-Käseschnitten

Patisson flächig halbieren und mit dem Deckel in der Bratpfanne beidseitig weich braten, wie man es gerne hat

Mit Salz und Pfeffer würzen und Käsescheiben auf die Hälften legen

Nochmals mit Deckel weiterbraten, bis der Käse geschmolzen ist

Ich habe einmal Salbei auf den Käse gestreut und je einmal die Gewürzmischung «Sahara» und «Ras El Hanout». Ich finde diese 2 Gewürzmischungen von Lebensbaum einfach genial fein

Auch die Kombi mit Salbei ist sehr gut und speziell

Gerade wenn es kleine Patisson sind, geht das sehr gut und das Gericht ist schnell zubereitet und gibt wenig Arbeit