OBWALDEN / SAMMELREZEPT 06

Obwaldner Alpkäse-Gipfeli

mit Petersilie und würziger Käsefüllung

Buttergipfeli vom Bäcker, gefüllt mit rezentem Alpkäse und im Ofen überbacken.

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	BACKOFEN
4 Personen / 8 Stück	**ca. 25-30 Minuten**	**220 °C Ober-/Unterhitze**

ZUTATEN

- ☐ 8 ungefüllte Buttergipfeli vom Bäcker
- ☐ 200 g rezenter Obwaldner Alpkäse, grob gerieben
- ☐ 1-2 Eier
- ☐ ½ EL Mehl
- ☐ ½ Bund Petersilie, gehackt
- ☐ Wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuss

SO GEHT ES

1. Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier belegen und Gipfeli waagrecht aufschneiden.
2. Käse, Mehl, Petersilie und zunächst 1 Ei verrühren. Bei sehr fester Füllung etwas vom zweiten verquirlten Ei ergänzen. Sparsam würzen.
3. Füllung auf die unteren Gipfelihälften verteilen. Die oberen Hälften auflegen und alles auf das Blech setzen.
4. Auf der untersten Rille überbacken, bis die Füllung heiss und das Ei gestockt ist. Etwa 10-15 Minuten als Richtwert; bei früher Bräunung locker abdecken.

Serviertipp Mit Salat servieren. Statt Gipfeli eignen sich auch Toastbrotscheiben.

MEINE NOTIZEN

Rezeptgrundlage: IG Obwaldner Alpchäs
obwaldner-alpchaes.ch/de/rezepte.html | Redaktionell formuliert; Backzeit als Richtwert ergänzt.