

Italienische Rezepte

Gebratener Käse

Gattung: Italien, Käse, Vorspeise

Für 4 Portionen

200 g junger Montasio (oder -Provolone)	-geschnitten
100 g reifer Montasio (oder -Provolone)	3 Essl. Butter
1 Zwiebel, in dünne Ringe	Salz
	Pfeffer

1. Beide Käsesorten reiben.
2. Zwiebel in der zerlassenen heißen Butter goldbraun andünsten. Dann den Käse hinzugeben. Wenn der reife Montasio zu mild ist, mit Salz nachwürzen. Mit Pfeffer abschmecken.
3. Sobald die Käsemasse auf der Unterseite knusprig ist, wie ein Omelett wenden und auf der anderen Seite braten. Wer es lieber ein wenig milder mag, kann die Zwiebelringe durch Apfelscheiben ersetzen.