

Gheidstrasse 3  
5507 Mellingen  
Telefon 056 491 15 58  
Fax 056 491 16 63  
www.gefluegelhof-gisi.ch

GEFLÜGELHOF  MELLINGEN

August

**Rahmquin "rustico"**

2 Elf. Oel

1 Zwiebel, gehackt

glasig braten

500 gr. Geschnetzeltes Pouletfleisch  
Salz, Pfeffer, Paprika

kurz mitbraten, würzen und in eine ausgebutterte Gratinform verteilen.

8 Scheiben Weissbrot (Toast)  
8 Scheiben Raclettekäse  
3 Fleischtomaten, in Scheiben

Das etwas ausgekühlte Fleisch abwechslungsweise mit Brot-, Käse- und Tomatenscheiben dachziegelartig belegen.

**Guss:**

3 Eier

3 dl. Kaffeerahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Sämtliche Zutaten für den Guss zusammen verquirlen, darübergiessen und im vorgeheizten Ofen ( 200°C.) ca. 30 Min. backen, zuerst mit Alufolie bedeckt. Gegen Schluss der Backzeit abdecken.

Dazu serviert man einen grünen Salat oder je nach Saison.

**En Guete!!**