

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Verlaufene Geißhääsle uf G'müas

(Gratinierter Ziegenkäse auf Ratatouille für 4 Personen)

- 2 Geißkäsle ca. 200g schwer (erhältlich am Walser Buura Stand)
- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Ketchup
- 0,1 l Tomatensoße
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Rosmarin, Thymian, Olivenöl

Den Ziegenkäse in je zwei Scheiben halbieren und an einem warmen Ort aus saften lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten:

Das Gemüse putzen und einzeln fein würfeln. Die Zwiebel in einer großen Pfanne in Olivenöl glasig schwitzen. Die Paprika zufügen und mit wenig Farbe anbraten. Jetzt die Zucchini dazugeben und ebenfalls Farbe nehmen lassen. Zuallerletzt den Knoblauch in die Pfanne geben und ohne Farbe nehmen zu lassen mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, wenig Zucker und den fein gehackten Kräutern würzen. Mit der Tomatensoße und dem Ketchup aufgiessen, einmal kräftig durchkochen lassen und vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen und später nochmals nach schmecken. Das Gemüse in 4 feuerfeste Formen verteilen und mit dem abgetropften Ziegenkäse belegen. Jetzt unter dem Backofengrill langsam zerlaufen lassen.

Mit fein geschnittenem Schnittlauch und gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit frisch gebackenem Weißbrot servieren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Wir servieren zum Geißkäs einen fruchtigen kräftigen Weißwein:
Chardonnay, Georg Schneider, Thermenregion
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at