



Walliser Käsepudding

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlose Küche für jeden Tag, sinnvoll, leckere Resteverwertung

Zutaten

- 300 g Weißbrot vom Vortag in dünnen Scheiben
- 3 ganze Eier
- Einige Butterflöckchen
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 300 g gut gereifter Bergkäse in dünnen Scheiben, z. B. Gruyère oder Appenzeller
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Eine ausreichend, große Auflaufform mit flüssiger Butter ausstreichen, den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Milch mit den Eiern gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.

Schritt3

Die Form zunächst mit etwa 1/3 der Brotscheiben auslegen und einige Butterflöckchen verteilen.; dann 1/3 der Käsescheiben darüber geben.

Schritt4

Den Vorgang zweimal wiederholen und mit einer Lage Käse abschließen.

Schritt5

Den Eier Guss darüber fließen lassen und auf der untersten Schiene etwa 20 - 25 min. backen, garen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Goldbraun überkrustet direkt aus dem Ofen zu Tisch geben und dazu einen großen, bunten Saisonsalat reichen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/walliser-kaesepudding/>