



# RIEBELGRIESSSCHNITTE MIT FRISCHKÄSECREME

Wolfgang Ponier, LBS Lochau

## Riebelgrießschnitte mit Frischkäsecreme

### Zutaten:

125g	Riebelgrieß, Dietrich
375g	Milch
75g	Sahne
20g	Butter
2 Stk	Eidotter
50g	Laurentiuskäse, fein gerieben
75g	Frischkäse
25g	Sahne
1x	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Dill, Petersilie

### Zubereitung:

1. Frischkäse mit der Sahne, Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft glattrühren
2. Auf Wunsch gehackte Blattkräuter begeben
3. Milch mit Sahne, Butter und Gewürzen aufkochen, Riebelgrieß einrühren und leicht köcheln lassen
4. Danach für 20 Minuten mit Deckel ziehen lassen
5. Masse gut durchrühren, Eigelb und Laurentiuskäse begeben und gut durchmischen
6. Masse auf Backpapier und Backblech gleichmäßig dick auftragen (1cm) und gut durchkühlen
7. Danach in gleichmäßige Stück schneiden oder mittels Ausstecher ausstechen und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.
8. Auskühlen lassen, mit dem Frischkäseaufstrich belegen und ausgarnieren.

**Wolfgang Ponier, LBS Lochau**

[www.vorarlberg-isst.at/xinis](http://www.vorarlberg-isst.at/xinis)

Eine Initiative der WKV Fachgruppe Gastronomie in Zusammenarbeit mit Vorarlberg Tourismus, Ländle Qualitätsmarketing GmbH und dem Land Vorarlberg

