

Gemüsecrostini

Um die 200 Personen kommen jeweils zum traditionellen Besuchsabend der Bäuerinnenschule. Nach dem Einblick in die verschiedenen Facetten der Bäuerinnenausbildung lassen die Kursteilnehmerinnen mit ihren Angehörigen und Freunden den Abend bei einem selbst produzierten **Apéro riche** ausklingen. Hier eine Kostprobe zum Ausprobieren.



1 EL Butter	in Pfanne erwärmen
1 Frühlingszwiebel (inkl. grün)	klein schneiden, andämpfen
2 Rüebl 2 kleine Zucchini	schälen, mit der Röstiraffel reiben ebenfalls raffeln, Gemüse mitdämpfen
Salz, Pfeffer	würzen, auskühlen lassen
150g Greyerzer	grob raffeln, dazu mischen
1 kleines Ei verquirl 1 EL Crème fraîche Paprika, Muskatnuss	gut verrühren und zum Gemüse mischen
2-3 kleine Pariserbrote	in Scheiben schneiden die Masse darauf streichen
Backen:	bei 220°C ca. 10 Minuten heiss servieren