

# WILDCHRÜÜTER-NUGGETS

Du benötigst pro Person:

Entweder 2 Kartoffeln oder 2 Karotten  
40g geriebener (Muotathaler) Käse  
Fein geschnittene Wildchrüüter nach Belieben  
1 verquirltes Ei  
25g Mehl

- Raffe die Kartoffeln oder Karotten fein.
- Vermenge diese Masse mit den restlichen Zutaten und würze sie mit Wildchrüüter-Salz, Pfeffer und Paprika.
- Forme daraus Nuggets und backe sie in wenig Öl in der Bratpfanne aus.

Serviere die Wildchrüüter-Nuggets lauwarm. Am besten schmecken sie zusammen mit einem feinen, saisonalen Wildchrüüter-Schüümli.

Ä Guätä!



Mehr findest du auf unserer Website: [www.wildchrueter-waerchstatt.ch](http://www.wildchrueter-waerchstatt.ch)

© Wildchrüüter-Wärchstatt Muotathal