



Riebel mit Alma Alpkäse

Zeit: 60 Minuten **Schwierigkeit:** einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 L Milch
- 1 TL Salz
- 250 g Riebelgrieß
- Butterschmalz, zum Braten
- 200 g Alma Alpkäse 12 Monate gereift, gewürfelt 0,5 cm x 0,5 cm
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Am Vortag die Milch mit Salz einmal aufkochen und den Riebel Grieß einrühren. Gut durchkochen und mit einem Schneebesen umrühren. Mit einem Deckel verschließen und über Nacht auskühlen lassen.
2. Mit einer Palette den Riebelbrei in kleine Stücke zerkleinern. In einer großen Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Riebelstücke anbraten. Der Riebel sollte immer saftig bleiben, falls nötig, Schmalz nachgießen. Währenddessen immer rühren, sodass kleine Stückchen entstehen.
3. Sobald der Riebel knusprig ist, den Käse rasch untermengen. Mit Schnittlauch und Petersilie servieren.

Alma wünscht einen guten Appetit!