ZIGER
Sittlisalp Protein

ZIGER–CHUGELI

ZUTATEN

250g	Sittlisalp Ziger
1	Ei
80g	Zucker
1	Zitrone, Schale
2 EL	Mehl
*30g	Rosinen
1 EL	Koch– oder frische Butter

ZUBEREITUNG

1. Ziger durch ein Passevite treiben
2. Mit den übrigen Zutaten vermischen und daraus kleine, etwa tischtennisgrosse Kugeln formen
3. Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Kugeln rundeum goldbrauch backen.

Passt zu Salat, Reis, Teigwaren.

*Anstelle von Rosinen kann auch Gemüse, Speck oder Schinken verwendet werden.