



Vorspeise oder Hauptgang

## Käseschnitte mit Birne und Ei

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

8 Stück	Toastbrot,
4 Tranchen	Schinken, gekocht (Modellschinken, rechteckig)
1 grosse	Zwiebel, fein gehackt
200 gr	Greyerzer Surchoix, gerieben
4 Scheiben	Raclettekäse (Scheibe: ca. 10 cm lang, 5 cm breit und 0,5 cm dick)
1 grosse	Dose Birnen, halbe
6 Stück	Eier hartgekocht, fein zerhackt
3 EL	Mayonnaise (z.B. THOMY "Light" aus dem Glas). EL = Gehäufte Esslöffel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika edelsüss
1 Bund	Schnittlauch (fein geschnitten)
	Butter (wenig) für das Dünsten der Zwiebel
	Weisswein, trocken für das Beträufeln der Toasts

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Toast	Die Toasts hellbraun toasten
Zwiebel	Die feingehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten. Vom Herd nehmen.
Schüssel, Eier gehackt, Zwiebel gedünstet sowie Mayonnaise, Salz, Pfeffer	In einer Schüssel die zerhackten Eier, mit der gedünsteten Zwiebel sowie der Mayonnaise mischen. Mit kräftig Pfeffer aus der Mühle, einer Prise Salz würzen. (Ich persönlich nehme noch einen Schuss Maggi-Würze dazu).
Backblech, Toasts	Das grosse, rechteckige Backblech mit Backpapier belegen. Pro Person je 2 Toasts mit der Längsseite aneinander stossend auf das Backpapier legen.
Weisswein	Die Toasts mit Weisswein beträufeln.
Schinkentranchen	Jeweils die zwei zusammengehörenden Toasts mit einer Schinkentranche belegen.
Eier, Zwiebel, Mayonnaise	Das Eier, Zwiebel und Mayonnaise-Gemisch gleichmässig auf die vier Käseschnitten verteilen
Birnen	Pro Käseschnitte eine (oder zwei) Birnenhälften darauf legen, Schnittfläche nach Unten.
Greyerzer	Den geriebenen Greyerzerkäse auf allen Käseschnitten – um die Birnen – herum – gleichmässig verteilen und andrücken.
Raclettekäse-Scheiben Paprikapulver Schnittlauch	Die Raclette-Käsescheiben obenauf (auf die Birnen) legen mit Pfeffer und kräftig mit Paprikapulver bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 bis 20 Minuten gratinieren. Vordem Servieren mit mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

**Tipp:** Anstelle von Birnenhälften können auch Pfirsichhälften oder Ananas-Tranchen verwendet werden. Wenn Sie vier kleine hitzebeständige Gratinformen haben, können die Käseschnitten auch darin zubereitet und danach serviert werden. – Als Vorspeise die Hälfte der angegebenen Menge verwenden.