



Vorspeise oder Hauptgang

Käseschnitte

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

8 Scheiben Weissbrot
400 gr Greyerzer, reife, rezente Qualität, gerieben oder geraffelt
8 Scheiben Schinken, gekocht (Modelschinken)
2 Stück Zwiebeln, geschält und fein gehackt
1 dl Weisswein trocken
2 dl Halbrahm
2 Stück Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskat gemahlen
30 gr Butter für Butterflocken
Petersilie oder Schnittlauch für die Dekoration

Zutaten für Varianten:

Variante 1: 300 gr Spinat (frisch zubereitet oder tiefgefroren), ohne Flüssigkeit

Variante 2: 8 Scheiben Ananas, oder halbe Pfirsiche oder Birnen aus der Dose

Zubereitung:

Backofen	Backofen auf 220 Grad vorheizen
Weissbrot	Die Weissbrotscheiben im Toaster (oder im Backofen) leicht tosten.
Backblech	Das Backblech (eventuell mit Backpapier belegen) und die leicht getosteten Weissbrotscheiben darauf auslegen
Weisswein	Die Brotscheiben mit Weisswein beträufeln (nicht ersäufen)
Schinken	Die Weissbrotscheiben mit dem Schinken belegen
Zubereitung Käsemasse:	Die gehackten Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas (wenig) Butter glasig dünsten.
Zwiebeln	
Käsebelag zubereiten mit Käse, Zwiebeln, Halbrahm, Pfeffer, Muskatnuss und Salz.	In einer Schüssel die Eier verquirlen und den geriebenen Greyerzer, zusammen mit den Zwiebeln sowie dem Halbrahm mischen. Mit Pfeffer aus der Mühle und ca. 2 MSP Muskatnuss würzen. Eventuell etwas Salz zufügen (je nach Salzgehalt des Käses). Die Käsemischung auf den Broten gleichmässig verteilen.
Butter	Butterflockli auf die Käsetoasts geben und im Backofen während ca. 20 Minuten backen. Der Käse darf eine bräunliche Farbe annehmen.
Petersilie oder Schnittlauch	Mit Petersilie oder Schnittlauch darübergestreut servieren. Dazu passt ein knackiger Salat.

Varianten:

Spinat: (Variante 1) Den Spinat in den Pfanne dünsten, würzen (Aromat, Salz, Pfeffer), alle Flüssigkeit einkochen lassen (oder abgiessen) und – vor dem Belegen mit der Käsemasse – auf den Schinkenranchen gleichmässig verteilen.

Früchte: (Variante 2) Vor dem Belegen der Brotschnitten mit der Käsemasse eine Scheibe Ananas, oder eine Pfirsichhälfte, oder eine Birnenhälfte auf den Schinken legen.