AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Schweiz

KÄSESCHNITTE



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Einfach, aber immer wieder fein sind die Waadtländer Käseschnitten. Sie gelingen besonders gut mit etwas festerem Weissbrot.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Weissbrot	2 dl	Weisswein
200 g	Greyerzer	1	Tomate
		1 Pr	Paprika

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorheizen.
2. Für normale Esser zwei, für gute drei grosszügige Scheiben Weissbrot schneiden.
3. Weisswein in einen Suppenteller giessen und die Brotscheiben beidseitig kurz im Wein tunken.
4. Die Brote grosszügig mit Käsescheiben belegen. Der Käse soll dabei nicht über die Brotrinde lappen. Nach Belieben mit etwas Paprika oder Cayenne-Pfeffer würzen.
5. Auf jede Käseschnitte eine sehr dünne Tomaten-Scheibe legen. Brote auf ein Backpapier legen und auf der mittleren Ebene ca. 12 Min. backen.