

KÄSESCHNITTE



Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Zutaten

- ⇒ 8 Scheiben Brot
- ⇒ 1 EL Senf, scharf
- ⇒ 8 EL Rahm *oder. Whisker*
- ⇒ 150 g Gruyère,
gerieben
- ⇒ 100 g Bündner Bergkäse,
gerieben
- ⇒ ½ EL Mehl
- ⇒ 2 Eier
- ⇒ Paprika
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer

Zubereitung

Brotscheiben mit Senf bestreichen und mit 4 EL Rahm beträufeln. Den Käse mit dem Mehl, den Eiern und 4 EL Rahm zu einer Masse verrühren. Mit Paprika, Pfeffer und wenig Salz würzen und die Brotscheiben damit bestreichen. Ofen vorheizen und die Käseschnitten bei 220 Grad auf der oberen Schiene für ca. 10 Min. backen.