

Oberwalliser Käseschnitte



Zutaten

für 2 Personen

Backpapier

2 dicke Scheiben Ruchbrot,
altbacken

1 EL Bratbutter

0,5dl Weisswein, z.B.
Fendant oder

Apfelsaft

150g Gschwellti vom
Vortag, in

dünnen Scheiben

1 Tomaten, gewürfelt

½ Knoblauchzehe, gepresst

Salz, Pfeffer

150g Walliser Raclettekäse,
in Scheiben

Und so wird's gemacht

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

(Heissluft/1. Umluft 180°C).

Brotscheiben in der heissen Butter beidseitig rösten, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Wein oder Apfelsaft beträufeln, mit Kartoffeln belegen.

Tomaten mit Knoblauch mischen, abschmecken, auf den Kartoffeln verteilen.

Käse darauflegen.

Im oberen Teil des vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.