

WALLISER KÄSEBROT

AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

8 Scheiben	ANKER G'staubter Wecken
100 ml	Weißwein
Käsemasse	
500 g	würziger Käse
3	Eier
50 ml	Schlagobers
Salz	
Pfeffer	
zum	Anrichten
Schnittlauch	
Radieschen	
Balsamico-	
Essig	

SO WIRD'S GEMACHT

1. Backofen auf **250 °C** (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Weißwein auf die Schwarzbrotsscheiben träufeln. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Brotscheiben darin beidseitig rösten.
2. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Alle Zutaten der Käsemasse gut vermischen, Brotscheiben damit bestreichen. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Ofen ca. **10 Minuten** überbacken.
4. Mit Balsamico beträufeln, mit Schnittlauch bestreuen und mit Radieschenscheiben belegen.