

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 Schwarzbrotscheiben 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.