



Käseschnitten rustikal

- Nussbrot (ca. 400 g)
- 1 dl Apfelsaft*
- 4 EL Senf
- 2 Birnen
- 400 g Raclettekäse in Scheiben*
- ¼ TL Raclettegewürz*

*im Hoflädli erhältlich

Rezept für 4 Personen. Schnell und gut!

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot in 8 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Apfelsaft beträufeln und mit Senf bestreichen. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Birnen an der Röstiraffel reiben, auf die vorbereiteten Brotscheiben verteilen. Käse darauflegen.

Ca. 10 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens backen. Herausnehmen und würzen.

Dazu passt: Salat

