



Sauerkraut-Raclette-Schnitten

(4 Personen)

- 8 Scheiben Ruchbrot
- 4 EL Weisswein
- 250 g Sauerkraut*, abgetropft
- 8 Scheiben Raclettekäse*
- 8 Scheiben Trockenspeck in Tranchen

*im Hoflädli erhältlich

Ofen auf 220°C vorheizen.

Brotscheiben auf dem vorbereiteten Blech verteilen, mit Wein beträufeln. Erst Sauerkraut, dann Raclettekäse draufgeben, mit Speck umwickeln, würzen.

Auf der 2.-untersten Rille des Ofens 12–15 Minuten backen.