Käseschnitte



Nach einem Rezept von Swissmilk

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 25 | Scheiben | Altes Ruchbrot, dick geschnitten | Brotscheiben in der heissen Butter beidseitig rösten, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Apfelsaft beträufeln, mit Kartoffeln belegen. |
| 12.5 | EL | Bratbutter |  |
| 6.25 | dl | Apfelsaft |  |
| 1.9 | kg | Gschwellti, vom Vortag, in dünnen Scheiben |  |
|  |  |  |  |
| 13 | Stk | Tomaten, gewürfelt | Tomaten mit Knoblauch mischen, abschmecken, auf den Kartoffeln verteilen. |
| 6.5 |  | Knoblauchzehen, gepresst |  |
|  |  | Salz |  |
|  |  | Pfeffer |  |
|  |  |  |  |
| 1.9 | kg | Raclettekäse, in Scheiben | Käse darauflegen. Im oberen Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens für 10-15 Minuten backen. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | | * Zöliakie: glutenfreies Brot verwenden * Vegan: evtl. veganen Schmelzkäse verwenden oder Käse weglassen | |