

Hauptspeise für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Energiewert/Person: ca. 2890 kJ/690 kcal



APPEN- SCHWIPSLE

400 g Appenzeller Käse
1 Ei
¾ dl Appenzeller Alpenbitter
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer und Muskat
½ Bund Schnittlauch
8 Scheiben Bauernbrot (je ca. 40 g)
2 EL Weisswein



Zubereitung

Käse grob reiben, Ei und Appenzeller Alpenbitter begeben, gut mischen und würzen. Schnittlauch fein schneiden, begeben.

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wein beträufeln. Käsemasse auf den Brotscheiben verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.