



Cervelat-Käseschnitte mit Ei

Nur so ein einfaches, rustikales Gericht mit der Schweizer Nationalwurst: Dem Cervelat. Dazu kommen Käse, Sauerrahm und ein Ei. Manchmal ist so ein redliches und bescheidenes Ofengericht genau das Richtige, nicht nur um den Hunger zu stillen, sondern auch um die Seele zu laben.

Zutaten

- 1 Cervelat
- 1 grosse Scheibe Brot, ca. 1,5cm dick
(Altbrötchen ist gut geeignet)
- 80g Halbhart-Käse
- 5cl Weisswein
- 1Tl Dijon-Senfs
- 1 Eschalotte oder kleine Zwiebel
- 2-3 frische Salbeiblätter
- 1El Sauerrahm (25g)
- 1/2Tl Paprika süß
- 1 Ei
- Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Zubereitung

Eine Gratinform leicht ausbuttern und die Brotscheibe darin bei 160° 15 Minuten anrösten. Ganz frisches Brot würde nach der Zugabe von Weisswein zu matschig. Hartes Altbrötchen wäre eher die bessere Wahl und müsste nicht angeröstet werden.

Käse entrinden und durch die Röstiraffel reiben. Eschalotte und Salbei fein hacken und unter den Käse mischen. Mit Paprika und reichlich Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, Sauerrahm zugeben und die Masse gut vermischen.

Brotscheibe mit Weisswein beträufeln und mit Senf bestreichen. Cervelat schälen, längs halbieren und auf die Brotscheibe legen. Käsemasse darüber verteilen. In der Mitte eine Delle eindrücken und das aufgeschlagene Ei hineingleiten lassen. Ei mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen.

Ofen auf 200° aufheizen, die Cervelat-Käseschnitte in die Mitte des Ofens einschieben und 20 Minuten überbacken.



