



Walliser Käseschnitte

Es versteht sich wie von selbst, dass eine Walliser Käseschnitte mit Raclette-Käse gemacht wird. Das ist aber nicht alles: Zwischen Brot und Käse legt man eine Scheibe Schinken und der Käse wird mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben belegt. Gekrönt werden die Käseschnitten mit Spiegeleiern, die separat gebraten werden. Ausser für die Eier braucht man keine Gewürze, dafür stellt man die Pfeffermühle auf den Tisch. Als Unterlage kann man hartes Brot verwenden oder auch frisches Brot, das vorab angeröstet wird. Beides beträufelt man mit wenig Weisswein.

Zutaten (1 Portion)

- 2 Stücke Baguette, längs halbiert
- Weisswein
- 2 Scheiben gekochter Schinken ca. 70g
- 2 Scheiben Raclettkäse, ca. 130g
- 1 Zwiebel, ca. 60g
- 4 kleine Tomaten
- 2 Eier
- Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern. 1 Stück Baguette, etwa gleich lang wie die Käsescheiben, längs halbieren, in die Gratinform legen und mit wenig Butter einpinseln. Im oberen Drittel des Ofens ca. 12 Minuten anrösten bis das Brot leichte Röstspuren zeigt.

Schinkenscheiben einmal falten und auf das geröstete Brot legen. Käsescheiben darauflegen. Tomaten zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden, Zwiebel zu Ringen

schneiden, beides auf den Käse legen.

Käseschnitte 17 bis 20 Minuten wiederum im oberen Drittel des Ofens gratinieren.

Kurz bevor die Käseschnitte fertig gebacken ist, die Spiegeleier braten und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Spiegeleier auf die Käseschnitte legen.





