



Käseschnitte mit Rüebli und Lauch

Geraffeltes Rüebli und feingeschnittener Lauch machen die Käseschnitte etwas leichter und bereichert sie auch im Geschmack. Der Käse sollte nicht zu rezent sein, er wird geraffelt und zusammen mit einem Ei, etwas Quark, Zwiebel und dem Gemüse vermisch. Das gibt eine geschmeidige Masse die beim Überbacken sehr schön schmilzt.

Als Unterlage für die Käsemasse passt hartes Brot am besten, frisches oder nur leicht angetrocknetes Brot wäre nach dem Überbacken zu weich und pflotschig. Zur Dekoration wird die Käseschnitte mit ein paar Zwiebelringen belegt.

Zutaten (1 Portion)

2-3	kleine Scheiben hartes Altbrot
120g	Käse, milder Greyerzer, Alpkäse
50g	Rüebli
50g	Lauch mit Grün
1	Zwiebel, ca. 40g
50g	Quark
1	Ei
1	Knoblauchzehe
	Muskatnuss, Pfeffer
2cl	Weisswein

Zubereitung

Rüebli schälen und durch die Röstiraffel reiben. Lauch längs halbieren oder dritteln und zu schmalen Streifen schneiden. Die Hälfte der Zwiebel zu Ringen schneiden, den Rest hacken. Käse mit der Röstiraffel reiben.

Käse in eine Schüssel geben, Quark, Ei und die gehackte Zwiebel zugeben, die

Knoblauchzehe dazupressen und grosszügig mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.
Masse gut vermischen, danach Rüebli und Lauch untermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Brotscheiben in eine Gratinform legen und mit Weisswein beträufeln. Die Käsemasse darauf verteilen, darauf achten, dass das Brot bis über die Ränder mit der Masse bedeckt sind.

Im oberen Drittel in den Ofen einschieben und 20 - 25 Minuten überbacken.





