# Käseschnitte mit Speck und Essiggurke

Eine Käsescheiblette auf Toastbrot in den Ofen schieben wäre eine Variante. Die andere, bessere Variante wird aus nicht zu rezentem Halbhartkäse zubereitet: Z.B. Tilsiter, mildem Appenzeller oder Freiburger Vacherin und gereiftem Sternenberger (letztere sind meine Favoriten): Der Käse und eine Zwiebel werden durch die Röstiraffel gerieben, mit einem Ei und Magerquark vermischt und mit Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Altes, hartes Brot wird in die Gratinform gelegt und mit einem guten Schuss Weisswein begossen. Darauf wird die Käsemasse verteilt, mit Bratspeck und Essiggurke belegt und noch etwas gepfeffert. Dann geht es in den heissen Ofen damit. Es muss altes, hartes Brot sein, mit frischem Brot würde die Unterlage für den Käse zu weich und schwammig.

Tipp: Sitzen Kinder am Tisch, so kann der Weisswein gut durch Süssmost ersetzt werden.

## Zutaten (1 Portion)

| | |
|---|---|
| 150g | Käse (Freiburger Vacherin und Sternenberger) |
| 1 | Ei |
| 1 | Zwiebel |
| 50g | Magerquark |
| 1/2dl | Weisswein |
| 2 | Tranchen Bratspeck |
| 1 | Essiggurke |
| | Muskatnuss und schwarzer Pfeffer |

## Zubereitung

Käse und die Zwiebel durch die Röstiraffel reiben. Ei und Quark dazugeben, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Altbrot in eine Gratinform legen und mit dem Weisswein übergiessen. Käsemasse darauf verteilen und mit dem Bratspeck und der halbierten Essiggurke belegen.

In der oberen Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten gratinieren.

(nach dem Verzehr der Käseschnitte, Küche und Wohnung gut durchlüften)