



## Fribourger Käseschnitte mit Ei

Der Fribourger Vacherin zeichnet sich durch seinen feinen Schmelz aus. Bereits ab 50°C beginnt der Käse zu fließen, was ihn zum beliebten Fonduekäse macht. Mit dieser Eigenschaft ist er natürlich auch sehr gut für eine im Ofen gebackene Käseschnitte geeignet. Es ist ein würziger, aber nicht sehr salziger Halbhart-Käse. 2005 erlangte er die Appellation d'Origine Protégée (Vacherin Fribourgeois AOP) und darf nur im Kanton Freiburg produziert werden.

### Zutaten (pro Portion)

120g	Fribourger Vacherin
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3-4	Salbeiblätter
1/2dl	Vollrahm
1/2Tl	Paprika süß
	Pfeffer und Muskatnuss
3cl	Weisswein
2	Scheiben hartes Weissbrot
1	Ei

Käse durch die Röstiraffel reiben. Zwiebel, Knoblauch und Salbeiblätter fein hacken und unter den Käse mischen. Mit Paprika, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Rahm dazugießen und alles vermischen.

Brot in eine Gratinform legen, mit Weisswein begießen und die Käsemasse darüber verteilen. In der Mitte eine Delle eindrücken, Ei aufschlagen und hineingleiten lassen.

Die Delle muss recht tief sein, dabei auch das Brot ein Stück weit eindrücken, sonst gleitet das Ei weg, sobald der Käse zu schmelzen beginnt. (Wie es bei meiner Käseschnitte passiert ist.)

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten gratinieren. Das Eigelb sollte nicht ganz durchgestockt und noch mehrheitlich dunkelgelb sein.



