

Chäässchnitte mit Alpkäse, Steinpilzen und Kräutern



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Chäässchnitte

4 Scheiben Ruch- oder Vollkornbrot
Etwas Butter
1 dl Weisswein
200 g Alpkäse in Scheiben
300 g Steinpilze, geputzt und in Scheiben
geschnitten
2 EL Olivenöl
50 g Zwiebeln, gehackt
10 g Knoblauch, gepresst
je 1 TL Rosmarin und Thymian,
fein gehackt
1 EL Butter
Salz und Pfeffer
Petersilie, fein geschnitten
Paprika, Muskatnuss, Pfeffer aus
der Mühle

Zubereitung Chäässchnitte

Die Brotscheiben leicht toasten, mit Butter bestreichen und mit Weisswein beträufeln. Den Käse darauf verteilen und im Ofen bei 220° Grad mit Oberhitze circa 7 Minuten backen. In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Steinpilze kurz anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Thymian dazugeben und einige Minuten bei grosser Hitze braten, dabei immer gut schwenken. Butter und Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den Chäässchnitten ver- teilen und nach Belieben mit Muskat, -Paprika und Pfeffer würzen.