

Alpkäseschnitten



Zutaten für 4 Personen

- 12 Scheiben Toastbrot
- 2 dl Bier

Käsemischung:

- 180 g Fieudo-Alpkäse *, gerieben
- 1,5 dl Milch
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- Muskatnuss, Paprika, Pfeffer

Zubereitung

Toastscheiben mit Bier beträufeln.

Für die Alpkäsemischung: Alle Zutaten mischen und 15 Minuten stehen lassen. Die Toastscheiben mit der Mischung bestreichen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Toastscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten in die Butter legen und darin goldbraun rösten.

Mit einem Saisonsalat servieren.

* Im Originalrezept wird Fieudo-Alpkäse des Landwirtschaftsbetriebs Gabriele & Katya Genoni verwendet. Man kann auch einen anderen harten Alpkäse verwenden.