

Toastschnitten mit Alpkäse



Zutaten für 4 Personen

- 2 – 3 Eier
- ½ dl Weisswein
- 500 gr Le Gruyère d'alpage AOP oder ein anderer harter Alpkäse
- 80 gr Mehl
- 1 Knoblauchzehe gepresst

- 8 Scheiben Ruchbrot
- Butter
- Raps- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren

- Pfeffer oder anderes Gewürz

Zubereitung

Den Alpkäse reiben und mit allen Zutaten mischen. Die Brotscheiben in der Bratpfanne mit etwas Butter leicht rösten bzw. toasten.

Auf der anderen Brotscheibenseite die Masse verteilen und kopfüber in einem 1 cm Ölbad während 3 Minuten gelbbraun frittieren.

Auf saugfähigem Papier abtrocknen lassen. Nach Belieben würzen und mit Salat warm servieren.