

Cervelatschnitten



Zutaten

Für 4 Personen

- 4 Cervelat
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Alpkäse
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1.5 dl Weisswein
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Brot dunkel, z. B. Basler Brot
- 4 Esslöffel Senf scharf

Die Cervelats schälen und der Länge nach in je 4 Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Käse entrinden und an der Röstiraffel reiben.

Den Käse mit der Zwiebel, dem Schnittlauch, dem Paprikapulver und ½ dl Weisswein vermischen, kräftig pfeffern und leicht salzen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit dem restlichen Weisswein beträufeln und mit dem Senf bestreichen. Die Brotscheiben mit den Cervelatscheiben belegen und darüber die Käsemasse verteilen.

Die Käseschnitten im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille während etwa 20 Minuten backen. Heiss servieren.

Für die Cervelatschnitten kann auch sehr gut ein altbackenes Brot verwendet werden, da die Brotscheiben mit Weisswein getränkt werden. Sind Kinder am Tisch, trinkt man das Brot und den Käse ersatzweise mit der gleiche Menge kalter Gemüse- oder Rindsbouillon.