

Käseschnitten (4 Pers.)

Pro Pers.: 345 kcal / 1342 KJ / 21 g Fett / 22 g Eiweiss / 16 g Kohlenhydrate

8-12	Brotscheiben, 1cm dick	
4-6 El	Milch	Brot mit Milch beträufeln
2	Eier	
4 El	Milch	
Wenig	Salz	
	Pfeffer, Muskat, Paprika	
200 g	Greyerzer, gerieben	alles in einer Schüssel vermischen
1 Tl	Öl	
1	kleines Lauchstück	sehr fein schneiden, kurz andämpfen
1	Rüebli	
1	Zucchini	Gemüse sehr fein raffeln, mitdämpfen, Gemüse mit den anderen Zutaten vermischen Brotscheiben damit bestreichen
	Tomatenscheiben oder Peperonistreifen	zum Verzieren
		Backen: im vorgeheizten Ofen 250°C ca.10 Min. Sofort servieren

Tipps:

- Nach Belieben frische Kräuter unter die Masse mischen
- Gemüse je nach Saison auswählen

