



Käse-Kürbis-Schnitten

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitung ca. 30 min.

Backen ca. 25 min.



8 Brotscheiben (dunkel)
2dl Weisswein
300g Kürbis (feine Scheiben)
8-12S Raclettekäse nature
100g Rohschinken oder Bündnerfleisch
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Brot mit Weisswein beträufeln. Kürbisscheiben und Käse drauflegen. Pfeffer und Trockenfleischstreifen darüber verteilen. In der Mitte des auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und mit Schnittlauch bestreuen.