



Spezialität aus dem Gastkanton Wallis



Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen

GEBACKENE KÄSESCHNITTE

Zutaten:

300 g	Halbweissbrot
1 dl	Walliser Fendant
8 Tranchen	Hinterschinken
600 g	Walliser Raclettekäse
2	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
wenig	Pfeffer, Paprika mild

Zubereitung:

Das Brot in acht Scheiben schneiden. Auf vier feuerfeste Teller je zwei Scheiben Brot legen, mit Wein beträufeln und mit den Schinkentranchen belegen. Den Käse in Scheiben schneiden und auf die Schnitten verteilen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schneiden, auf die Schnitten legen, würzen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten bei 220° backen.



Erlebnis
Nahrig