



## Käseschnitte urchig

für eine Person

- 1 große Schnitte St. Galler Ruchbrot
- 3 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Scheibe Schinken
- 150 g Emmentaler, in Scheiben oder grob geraffelt
- 1 dl Milch
- 1 dl Weißwein
- 2 Prisen Salz 1
- 1 gestr. Teel. Senf
- 1 gestr. Teel. Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika zum Bestäuben der Schnitte
- 1 runde Gratinform Durchmesser ca. 16 cm

Milch, Wein und Salz 1 mischen. Die Brotscheibe auf beiden Seiten in der Milch/Wein-Flüssigkeit wenden. Portionen-Gratinform ausbutteren. Brot hineinlegen und mit dem Senf bestreichen. Zuerst die Speck- und dann die Schinkenscheiben darauf legen. Mit dem Käse abdecken. Mit Paprika Salz und Pfeffer bestäuben.

Im auf 225 °C Vorgeheizten Backofen so lange belassen, bis der Käse geschmolzen ist und ganz leicht etwas Farbe annimmt (etwa 10 Minuten).

PS.

Eine "happige" Mahlzeit, was Joules anbelangt. Aber fein!

Und - die vom "Raclette-Plausch" übrig gebliebenen Käsescheiben schmeicheln sogar dem kundigen Käsegaumen auch auf dieser Schnitte.