

Rezept Militärkäseschnitte für ca. 10 Personen

Zutaten:

- 600g Käse gerieben (gemischt z.B. Gruyère, Appenzeller Tilsiter)
- 125g Zwiebeln gehackt
- 2-3 Knoblauchzehen
- 5dl Milch
- 2-3 Eier
- 250g Mehl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat (Nach Belieben. Vorsicht mit dem Salz, weil der Käse schon viel Salz enthält)
- Oel zum Backen

Zubereitung:

- Käse, Gewürze und Mehl mischen
- Eier und Milch beifügen – mischen
- Zwiebeln und Knoblauch in wenig Öl andünsten – anschliessend zur Käsemasse geben
- Die Masse sollte mindestens 3 Std. im Kühlschrank ruhen
- Brot in Scheiben schneiden – mit Käsemasse bestreichen – und in Oel beidseitig backen.

Alternativ können die Schnitten auch im Backofen bei 180 – 200 Grad gebacken werden.



Als Beilage eignet sich grüner oder gemischter Salat. Ä Guätä !