WALLISER KÄSEBROT

AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

8 Scheiben	ANKER G'staubter Wecken
100 ml	Weißwein
	Käsemasse
500 g	würziger Käse
3	Eier
50 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
	zum Anrichten
	Schnittlauch
	Radieschen
	Balsamico-Essig

SO WIRD'S GEMACHT

1. Backofen auf **250 °C** (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Weißwein auf die Schwarzbrotscheiben träufeln. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und Brotscheiben darin beidseitig rösten.
2. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Alle Zutaten der Käsemasse gut vermischen, Brotscheiben damit bestreichen. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Ofen ca. **10 Minuten** überbacken.
4. Mit Balsamico beträufeln, mit Schnittlauch bestreuen und mit Radieschenscheiben belegen.