



Rezeptsammlung

von Walter Muhmenthaler, Gipfelrestaurant Fronalpstock, Stoos

Alp-Käseschnitte

Zutaten

4	Schnitten gestriges Brot
1 dl	Weisswein
8	Scheiben gekochter Vorderschinken
500 g	Trölinger Alpkäse
Etwas	Paprika

Zubereitung

Die 1-1.5 cm dicken Brotscheiben toasten. Mit Weisswein beträufeln und mit einer Scheibe Vorderschinken belegen.

Die Scheiben mit geraffelten Käsescheiben bedecken. In der Ofenmitte mit Ober- und Unterhitze bei 200 Grad backen.

Wahlweise mit Paprika bestäuben oder mit Spiegelei garnieren.