

Käseschnitten aus dem Val-de-Travers

(Lieblingsrezept von SRF-Landfrau Marlise Baur aus Travers, NE)

Zutaten:

- 6 Scheiben Vollkorn- oder Halbweiss-Brot
- 300 g Greyerzer (in Scheiben geschnitten)
- 6 Scheiben Schinken
- Weisswein, Bier oder Milch, zum Beträufeln der Brotschnitten
- Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 6 Scheiben Ananas
- 6 Herzkirschen
- Paprika und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Eine Auflaufform (mit passendem Deckel) mit Backtrennpapier auslegen. Die Brotscheiben in die Form geben und das Brot grosszügig mit Weisswein (Bier oder Milch) beträufeln.

Dann je eine Tranche Schinken und Käse aufs Brot geben. Nach Belieben Zwiebelringe, Tomatenscheiben oder Ananas auf den Käse geben. Mit einer Herzkirsche garnieren und mit Pfeffer und Paprika würzen.

Die Auflaufform mit dem Deckel verschliessen und für 15 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nachher die Temperatur auf 150 Grad zurückfahren. So lassen sich die Käseschnitten für verspätete Gäste im Ofen warm halten.

Mit einem Salat servieren.