

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Käseschnitten**

(c) 123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

### Zubereitung

- Backofen auf 220 °C vorheizen
- Die Brotscheiben gleichmässig mit Butter bestreichen
- Tilsiter, Appenzeller und Gruyère mit einer Raffel fein raffeln
- Die Eier in einer Schüssel aufschlagen
- Den Weisswein und den geraffelten Käse begeben und gut vermischen
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
- Die Roggenbrotscheiben mit der Käsemasse gleichmässig bestreichen
- Die Käseschnitten im vorgeheizten Backofen in der oberen Hälfte ca. 10 Minuten backen

### Zutaten

- 8 *Scheiben Roggenbrot  
(oder anderes, eher dunkles Brot)*
- 100 g *Tilsiter*
- 100 g *Appenzeller*
- 100 g *Gruyère*
- 2 *Eier*
- 50 g *Weisswein*
- Salz, Pfeffer, Paprika*
- Butter*