

Schnelle Käseschnitte mit Zwiebelschweitze

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 - 5 grosse Schalotten, in feine Streifen geschnitten
- Bratbutter
- 8 Scheiben Weissbrot
- Butter
- 250 g Etivaz oder Gruyère, in feine Scheiben geschnitten
- Salz, Paprika und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Zwiebelstreifen salzen und auf kleinem Feuer in etwas Bratbutter anschwitzen. Die Zwiebelstreifen sollen weich und glasig werden, dürfen aber keine Farbe annehmen.

Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und mit der Butterseite gegen unten auf ein Blech mit Backtrennpapier legen.

Die Zwiebelschweitze auf die Brotscheiben verteilen und die Käsescheiben drauflegen.

Die Käseschnitten in den vorgeheizten Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Paprika bestreuen und zusammen mit einem Salat servieren.

Tipp: Wer mag, gibt noch kross gebratene Specktranchen oder eine angebratene Tranche Schinken auf die Zwiebeln oder gibt ein Spiegelei auf den geschmolzenen Käse.