



Käseschnitte mit Tomate

Eine Käseschnitte mit Tomaten zu garnieren ist ziemlich naheliegend. Sehr geschmackvoll wird die Käseschnitte, wenn Tomatensauce direkt mit dem Käse vermischt wird. Passata di Pomodoro, ergänzt mit Tomatenpüree, ist hierzu bestens geeignet. Ergänzt mit Zwiebel, Knoblauch und Weisswein schmeckt dieses einfache Käsegericht bestimmt nicht langweilig.

Es ist wichtig, ganz hartes Altbrot zu verwenden, damit die Käseschnitte nicht matschig wird. Und: der Käse sollte würzig, aber nicht zu rezent sein.

Zutaten (pro Portion)

100g	Halbhartkäse (z.B. Alpkäse, milder Appenzeller)
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Ei
2El	Passata di Pomodoro
3Tl	Tomatenpüree
1Tl	Maizena
1Tl	Oregano, getrocknet
	Pfeffer
	hartes Altbrot
5cl	Weisswein
1-2	kleine Essiggurken

Zubereitung

Käse und die Zwiebel durch die Röstiraffel reiben. Knoblauch dazupressen.

Passata mit dem Tomatenpüree, Maizena und Oregano vermischen. Zusammen mit dem Ei zum Käse geben und vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben in eine Gratinform legen und mit dem Weisswein übergiessen.
Käsemasse darauf verteilen und mit fächerförmig eingeschnittenen Essigurken belegen.

Im oberen Drittel des Backofens bei 200° goldbraun überbacken (ca. 15 bis 20 Minuten).





