



Italienische Käseschnitte

Alle Schweizer lieben Italien und Käseschnitten. Aber was passiert, wenn man diese zwei grossartigen Dinge miteinander fusioniert? Genau das testen wir mit dieser italienischen Käseschnitte. Knusprige Focaccia trifft auf Mozzarella, Parmesan, Pesto und Artischocken. Italienischer wird eine Käseschnitte vermutlich nicht mehr.

Zutaten

- 3 Scheiben Focaccia
- 1 Kugel Mozzarella, ca. 120 g
- 80 g Parmesan
- 1 Ei
- 1 Zitrone
- 2 EL Pesto
- Eingelegte Artischocken nach Belieben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Parmesan fein reiben und mit dem Ei und dem Pesto in einer Schüssel vermengen.
3. Den Mozzarella gut abtropfen lassen, in kleine Stücke zupfen und unter die Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenabrieb dazu reiben.
4. Die Käsemasse gleichmässig auf den Focaccia-Scheiben verteilen und mit den eingelegten Artischocken garnieren.
5. Die Käseschnitten etwa 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche schön goldbraun ist.
6. Am besten direkt heiss aus dem Ofen servieren.

Weinempfehlung:

Bio Casadei Armonia Maremma DOC

