

Gut und günstig: Käseschnitte mit Apfel und Schinken für nur CHF 11.–



Mit nur 11 Franken für 4 Personen haben sich diese Käseschnitten mit Apfel und Schinken einen Spitzenplatz in der Gut-und-günstig-Rubrik mehr als verdient!

Die «Chäässchnitte» zählt gemeinsam mit Rösti, Fondue, Raclette & Co. zur Kategorie «Schweizer Klassiker». Apropos Klassiker: Habt ihr schon einmal von der sogenannten «Militärkäseschnitte» gehört? Diese Variante kommt traditionell ohne Schinken aus und wird in der Pfanne gebraten, wobei sie natürlich auch im Ofen gebacken gelingt.

Als Beilage serviert man zur Militärkäseschnitte üblicherweise einen frischen Salat und/oder Apfelmus. Auch in unserem Rezept bilden Äpfel einen süssen Kontrast zu den salzigen Komponenten und sorgen so für einen kleinen Frischekick. Stillgestanden! ... und: e Guete!

Bemerkung: Der Preis des Rezepts wurde mit den günstigsten erhältlichen Zutaten berechnet. Am allerbesten schmecken uns die Käseschnitten jedoch mit IP-Suisse Edelschinken und IP-Suisse Urdinkelsbrot.

- 2 mittelgrosse Zwiebeln, in feinen Streifen
- 2 EL Butter
- 1 EL neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- 1 Laib Brot, in Scheiben
- 150 – 200 g Schinken
- 1 – 2 Äpfel, entkernt und in circa 3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 400 g Raclettekäse, in Scheiben
- Gewürze nach Wahl, z.B. Paprikapulver, Cayennepfeffer, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss ...

1. 4 Brotscheiben toasten, in eine ofenfeste Form legen und mit je einer halben Scheibe Schinken und dann mit der Hälfte der Apfelscheiben bedecken.
2. Zwiebelstreifen in der Butter und dem Öl erhitzen und langsam dünsten bis sie gar sind und dann die Hälfte davon auf den Apfelscheiben verteilen.
3. Danach mit je 1 bis 1½ Scheiben Raclettekäse bedecken.
4. Zum Schluss die Käseschnitten nach Gusto würzen und auf der zweitobersten Rille des Backofens bei 200 Grad circa 8 Minuten backen.
5. Sofort servieren und bei Bedarf weitere Käseschnitten zubereiten.

Zubereitungsdauer: circa 20 bis 25 Minuten

Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2020

Goldgelb in der Farbe. Duftet nach Muskat und süßen Mandeln. Wirkt im Gaumen voll und fleischig, mit einer frischen und präsenten Säure. Anhaltende Aromatik im Finale.



[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >