

## Rezept

# Mini-Käseschnitten-Duo aus dem Raclette-Pfännchen

Ein Rezept von Mini-Käseschnitten-Duo aus dem Raclette-Pfännchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Appenzeller	<b>4</b> Eier (M)
<b>50 ml</b> Milch	<b>2 TL</b> Mehl
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>20 dünne Scheiben</b> Mischbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal, 39 g F, 40 g EW, 51 g KH

## Zubereitung

1. Den Appenzeller entrinden, dann fein reiben. Die Eier mit der Milch und dem Mehl verquirlen, den Käse unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Käsemasse halbieren und eine Hälfte mit den Schnittlauchröllchen verrühren. Den Knoblauch zur anderen Hälfte pressen und unterrühren. Die Brotscheiben, falls nötig, auf Pfännchengröße zuschneiden.
3. Jeweils 1 Brotscheibe in ein Pfännchen geben und ein wenig Käsemasse - entweder mit Schnittlauchröllchen oder mit Knoblauch - darauf verteilen. Alles im heißen Gerät 4-5 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Pfeffer abschmecken.