Rezept

Mini-Käseschnitten-Duo aus dem Raclette-Pfännchen

Ein Rezept von Mini-Käseschnitten-Duo aus dem Raclette-Pfännchen, am 22.05.2025

Zutaten

400 g	Appenzeller
50 ml	Milch
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
2	Knoblauchzehen
4	Eier (M)
2 TL	Mehl
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
20 dünne Scheiben	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 Knob-lauch - darauf verteilen. Alles im heißen Gerät 4-5 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Pfeffer abschmecken.