



Hauptspeise:

Käseschnitten mit Schinken und Spiegelei

Zutaten:

Weissbrot oder Toastbrot
Weisswein
saftiger Hinterschinken
Butter
Muskat, Paprika, schwarzer Pfeffer gemahlen
Eier
rassige Käsemischung
Milch
Petersilie

Zubereitung:

Weissbrot oder Toastbrot, Weisswein, saftiger Hinterschinken, Butter, Muskat, Paprika, schwarzer Pfeffer gemahlen, Eier, rassige Käsemischung, Milch, Petersilie
Gratinformen mit Butter ausreiben. Die Brotscheiben ca. 1.5 cm gleichmässig dick zuschneiden und die Formen damit belegen (es kann auch ein ganzes Backblech belegt werden). Das Brot mit Weisswein befeuchten. Die Käsemischung mit Eiern gut mischen und mit Muscat, Paprika und Pfeffer würzen. Als Flüssigkeit kann auch etwas Milch oder Weisswein beigegeben werden. Zuerst das Brot mit dem Schinken belegen und nachher mit der Käsemischung abdecken. Das ganze im Backofen backen bis der Käse geschmolzen ist und eine schöne Farbe hat. Rechtzeitig die Spiegeleier knusprig anbraten. Die fertig gebackenen Käseschnitten mit dem Spiegelei belegen, dekorieren und sofort servieren.