



# Oberwalliser Käseschnitte

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Portionen

Backpapier  
2 dicke Scheiben Ruchbrot, altbacken  
1 EL Bratbutter  
0,5 dl Weisswein, z.B. Fendant oder Apfelsaft  
150 g Gschwellti vom Vortag, in dünnen Scheiben  
1 Tomaten, gewürfelt  
½ Knoblauchzehe, gepresst  
Salz, Pfeffer  
150 g Walliser Raclettekäse, in Scheiben



## Und so wird's gemacht

*Zubereiten: 10min*

*Kochen / Backen: 10min*

*Auf dem Tisch in: 20min*

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/1. Umluft 180°C).  
Brotscheiben in der heissen Butter beidseitig rösten, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Wein oder Apfelsaft beträufeln, mit Kartoffeln belegen.

Tomaten mit Knoblauch mischen, abschmecken, auf den Kartoffeln verteilen.

Käse darauflegen. Im oberen Teil des vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten

 Meine Anmerkungen: