

Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **MÄRZ**

TOMATEN-SCHINKEN- FOTZELSCHNITTE

WWW.SCHWYTER.COM

TOMATEN-SCHINKEN-FOTZELSCHNITTE

Schwyster
FEINBÄCKEREI

FOTZELSCHNITTE MAL ANDERS GENIESSEN?

ZUTATEN

8 Scheiben

ca. 1dl

2

Schwyster-Brot
Milch
Eier, verquirlt

2 Scheiben

1

4 dünne Scheiben

Bratbutter
Schinken, halbiert
Tomate, in Scheiben
Raclette-Käse

Pfeffer, Basilikum zum Garnieren

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Brotscheiben zuerst in der Milch, dann im Ei wenden. Beidseitig in heisser Bratbutter kurz hellbraun backen.
2. Die Hälfte der Fotzelschnitten mit Schinken, Tomatenscheiben, Käse und Basilikum belegen, würzen. Mit einer Fotzelschnitte bedecken. Zugedeckt bei kleiner Hitze weiterbraten, bis der Käse schmilzt. Auf vorgewärmte Teller geben, garnieren.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM