

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **AUGUST**

CERVELAT-KÄSE-SCHNITTE WWW.SCHWYTER.COM

CERVELAT-KÄSE-SCHNITTE

Schwyster
FEINBÄCKEREI

HEUTE MACHEN WIR MAL AUS EINEM CERVELAT KEINEN WURST-KÄSE-SALAT,
SONDERN EINE CERVELAT-KÄSE-SCHNITTE!

ZUTATEN

8 Scheiben	Schwyster-Brot, vom Vortag
0.5 dl	Weisswein oder Apfelsaft
8 Scheiben	Raclettekäse
	Paprika, Pfeffer
2-4	Cervelats, längs halbiert

ZUBEREITUNG

1. Brot auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Wein oder Apfelsaft beträufeln. Mit Käse belegen, würzen. Cervelats darauf verteilen.
2. In der Mitte des auf 220° C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten backen.

En Guete!

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

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