




Randen-Käseschnitten

Zutaten

8 Scheiben Nuss- oder UrDinkel-Brot
Wenig Rotwein oder Apfelsaft,
nach Belieben
1 – 2 gekochte Randen, ca. 200 g,
geschält, in 5 mm dicken Scheiben
 8 Scheiben Joggeli- oder
Nonnenstolz-Käse, ca. 400 g
3 – 4 EL Baumnüsse, grob gehackt
1 rote Peperoncini oder Chili, in Ringen
Randensprossen zum Garnieren
Wenig Pfeffer

Zubereitung

1 Die Brotscheiben auf das vorbereitete Blech legen, mit Rotwein oder Apfelsaft beträufeln. Randen- und Käsescheiben darauflegen, mit den Nüssen und Peperoncini oder Chili bestreuen.

2 Käseschnitten in der Mitte des auf 180° C vorgeheizten Ofens 8 – 10 Minuten backen. Herausnehmen, mit Randensprossen und Pfeffer garnieren, heiss servieren.

Infos

Joggeli- oder Nonnenstolz-Käse und Rotwein sind in der Dorfkäserei Sumiswald erhältlich. Dazu passt ein bunter Salat.

 4  30 Minuten zubereiten und 10 Minuten backen