

---

## Käse-Lauch-Schnitten



Für 4 Personen

**Zutaten:** Backpapier für das Blech, 8 Scheiben Brot, z. B. Leinsamenbrot, Butter zum Bestreichen. Belag: 100 g Lauch, in feine Ringe geschnitten, 250 g Tilsiter, an der Röstiraffel geraffelt, ½ Zitrone, abgeriebene Schale, Pfeffer aus der Mühle.

Brotscheiben mit Butter bestreichen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Für den Belag Lauch, Käse und Zitronenschale mischen und auf den Brotscheiben verteilen, würzen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter  
[www.schweizerfamilie.ch](http://www.schweizerfamilie.ch)