

## Thurgauer Käseschnitten

Für 4 Personen

**Zutaten: 8 Stück Bauernbrot, ca. 1 dl Apfelsaft, naturtrüb. Belag: 2 kleine Äpfel, evtl. geschält, Kerngehäuse herausgestochen, in feine Ringe gehobelt, 8 Scheiben Tilsiter, ca. 400 g, in der Grösse der Brotscheiben geschnitten, 4 Scheiben Rohessspeck, halbiert, 1 Bund Zwiebeln, fein geschnitten, Pfeffer aus der Mühle.**

Brotscheiben auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit Apfelsaft beträufeln. Äpfel, Käse, Speck und Zwiebeln auf das Brot legen, würzen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen. Brot nach Belieben mit wenig Thurgados (Apfelbranntwein) beträufeln. Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden. - Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Aus der The logo for 'Schweizer Familie' features the words 'Schweizer' and 'Familie' stacked vertically in a stylized, slightly irregular font.

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