

Tilsiter-Schnitte Thurgauer Art

Zutaten

- ½ EL Butter
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen, Grün beiseite gestellt
- 200 g Lauch, in ca. 6 cm langen Stücken
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 grosser Apfel, in feinen Schnitzen
- 200 g TILSITER ROT, gerieben
- 75 g Weissmehl
- 1 ½ dl Milch
- 1 Eigelb
- wenig Paprika
- 2 Prisen Salz, wenig Pfeffer
- 8 kleine Scheiben Ruchbrot

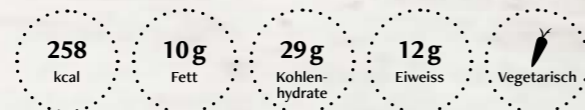
Für 8 Stück
Zubereiten: ca. 30 Minuten
Kühl stellen: ca. 1 Stunde
Backen: ca. 20 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Tipp: Statt den Apfel eine Birne verwenden.



1. Butter in Bratpfanne schmelzen. Zwiebel, Lauch und Knoblauch ca. 3 Min. andämpfen. Apfel beigeben, ca. 3 Min. weiterdämpfen. Herausnehmen, auskühlen.
2. TILSITER und Mehl mischen. Milch, Eigelb und Lauchmischung beigeben, würzen. Masse zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. rösten. Blech herausnehmen. Käsemasse darauf verteilen, 10–15 Min. fertig backen. Beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüberstreuen.

Nährwerte pro Stück



Rezept-Video
www.tilsiter.ch/rez6

