Grosis Käseschnitte von Ralph v/o Timido

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.stilpalast.ch/savoir-vivre/genuss/grosis-k%C3%A4seschnitte-5713

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

600 g Brot	
350 g Raclettekäse	10 einzelne Scheiben

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Brotscheiben auf das Backblech legen.
Tomate waschen und in feine Scheiben schneiden.
Die Brotscheiben mit dem Hinterschinken belegen. Anschliessend die Tomatenscheiben auf den Schinken legen und leicht mit Meersalz und Pfeffer würzen.
Zum Schluss die Raclette-Scheiben auf die Tomaten legen und die Käseschnitten für ca. 12 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.
Käseschnitten mit Schnittlauch und ein wenig Paprikapulver garnieren und sofort noch heiss servieren.