

Birnen-Käseschnitten

Zutaten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Birnen:

2 dl Wasser

1-2 EL Birnendicksaft

1 TL Zitronensaft

4 Birnen, halbiert, nach Belieben geschält, Kerngehäuse ausgestochen

Käseschnitten:

8 Scheiben Ruchbrot

4-6 EL Weisswein oder Milch

8 Tranchen Bündner Rohschinken

250 g Alpkäse, z.B. Berner, Urner oder Bündner, gerieben

2 Eier

4 EL Weisswein oder Milch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Birnendicksaft



Zubereitung

Zubereiten: ca. 50 Minuten

1. Birnen: Wasser, Birnendicksaft und Zitronensaft in Pfanne geben, aufkochen, umrühren. Birnen beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5-8 Minuten knapp weich kochen. Wasser abgiessen, leicht auskühlen lassen.
2. Käseschnitten: Brotscheiben auf das mit Backpapier belegte Blech verteilen. Mit Weisswein oder Milch beträufeln. Auf jede Scheibe 1 Tranche Rohschinken legen.
3. Käse, Eier, Weisswein oder Milch, Gewürze und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Auf die Brotscheiben verteilen. Jede Scheibe mit einer Birnenhälfte belegen.
4. Im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen. Herausnehmen, auf Tellern anrichten, Birnen mit wenig Birnendicksaft bepinseln oder beträufeln.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1410 kcal, 71g Eiweiss, 60g Fett, 140g Kohlenhydrate.