

BRAUMEISTER RACLETTE-BRÖTLI

ZUTATEN für 10 Raclette-Brötli

10 Stk. Braumeisterbrötli
800 g Raclettekäse
wenig Pfeffer und Paprika
30 Stk. Cornichon-Streifen (längs geschnitten)
500 g Speckscheiben

ZUBEREITUNG

Braumeisterbrötli ca. 30 Minuten auftauen lassen. Quer halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Beide Hälften mit je 40 g Raclettekäse belegen, mit Pfeffer und Paprika würzen.

Eine Hälfte mit 3 Cornichon-Streifen, die andere Hälfte mit 2 Scheiben Speck belegen.

Bei 180°C backen, bis der Käse schmilzt.

Brothälften zusammenklappen und sofort warm servieren.

