



Äpller- Käseschnitte mit KNORR Gewürzpasten



Zutaten (10 Personen)

150,00	g	Reibkäsemischung Tilsiter-/Emmentalerkäse
25,00	g	KNORR® Mise en Place Schalotten 2 x 0.34 kg
10,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
20,00	g	KNORR PROFESSIONAL® Professional Gewürzpaste Curry 0.75 KG
125,00	g	Weissmehl
2,00	dl	Milch
3,00	Stk	Eier
1,00	kg	Ruchbrot
		SAIS® Goldflex 10 1 x 12.00 l

Zubereitung

Vorbereitung:

- Geriebener Käse mit MEP Schalotten, Knoblauch und Weissmehl mischen
- Nach und nach Milch und Eier begeben
- 3 Std. ruhen lassen
- Brot in Scheiben schneiden

Zubereitung:

- Brotscheiben auf einer Seite 1/2 cm dick mit Käsemasse bestreichen
- Goldflex erhitzen
- Brotschnitten partienweise, bestrichene Seite nach unten, hellbraun backen
- Fertige gebackene Schnitten auf einem Sieb abtropfen mit Salat servieren