

Raclette-Käseschnitten

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

400 g Zwiebeln
1 Esslöffel Butter, gehäuft, (1)
Salz, Pfeffer
Muskat
1 Bund Petersilie
4 Scheiben Bauernbrot
8 Esslöffel Weisswein
150 g Raclettekäse
1 Esslöffel Butter, (2)
4 Eier
Paprika
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Info

Pro Portion
21 g Eiweiss
25 g Fett
33 g Kohlenhydrate
453 kKalorien
1897 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter (1) erhitzen und die Zwiebeln darin unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten golden braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Petersilie fein hacken. Unter die Zwiebeln mischen.

Das Brot im Toaster leicht rösten. Nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform legen. Jede Brotscheibe mit 2 Esslöffeln Weisswein beträufeln. Mit den Zwiebeln belegen. Den Raclettekäse an der Röstiraffel reiben und auf den Broten verteilen.

Die Raclettekäseschnitten im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 8–10 Minuten backen.

Inzwischen in einer beschichteten Bratpfanne die Butter (2) erhitzen. Darin die Eier zu Spiegeleiern braten. Auf den Käseschnitten anrichten, alles mit etwas Paprika und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und sofort servieren.