



OST- DEUTSCHE BIER- SCHNITTE

SNACK- & PARTYHITS
VORSPEISE

ZUTATEN

4 Scheiben für 4 Personen

4 Scheiben Weißbrot
Öl
4 Tomaten
100 g Heinrichsthaler Gouda
in Scheiben oder Stück
½ Tasse helles Bier
1 TL Senf
Paprikapulver

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Weißbrot-scheiben von beiden Seiten goldbraun rösten. Anschließend das Brot auf ein gefettetes Backblech legen.

Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf die gerösteten Brotscheiben verteilen.

Jetzt den Käse in kleine Würfel schneiden und mit Bier, Senf und etwas Paprikapulver in einen kleinen Topf geben. Bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen und dabei gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Nun die warme Käsemasse gleichmäßig über die mit Tomaten belegten Brote geben.

Die Bierschnitten bei starker Hitze etwa 5 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

*Guten
Appetit!*