

Überbackener Fleischkäse

Zutaten

Für 4 Personen

Zahnstocher zum Fixieren

Butter oder Backpapier für das Blech

8 Tranchen Rohschinken

4 Tranchen Fleischkäse, je ca. 7 mm dick geschnitten

4-8 Salbeiblätter

Bratcrème zum Wenden

100 g Gruyère AOP, grob geraffelt

Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Je 2 Rohschinkentranchen auf dem Fleischkäse verteilen. Salbeiblätter in Bratcrème wenden, darauf legen, mit Zahnstocher fixieren. Auf das bebutterte oder mit Backpapier belegte Blech legen. Käse darüberstreuen, würzen.
2. In der Mitte es auf 250 °C vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten braten.

Dazu passen Risotto und Salat.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 331 kcal, 31g Eiweiss, 23g Fett, 0g Kohlenhydrate.