

Ofenbrot mit Speck und Raclettekäse



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

Für 6 Personen als Apéro

Backpapier für das Blech

KRÄUTERBUTTER

150 g weiche Butter

1 EL gemischte Kräuter, fein gehackt

1 TL Senf

1 Prise Salz

Pfeffer

BROT

1 helles Pagnolbrot

100 g Bratspecktranchen

300 g Walliser Raclette AOP, in Scheiben

1 Zwiebel, in Streifen

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

KRÄUTERBUTTER

Alle Zutaten mischen.

BROT

Im Abstand von 1 cm ein-, jedoch nicht durchschneiden. Einschnitte mit etwas Kräuterbutter bestreichen. Abwechslungsweise mit Speck, Käse und Zwiebelstreifen füllen. Auf das vorbereitete Blech legen.

BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

Tipp

Dazu passt ein Blattsalat.