



Chili - Raclettebrot

8 große Schwarzbrot­scheiben
250 g geriebener
Ländle Chili-Raclettekäse
25g Ländle Butter
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Mehl
50 ml Ländle Milch

Backrohr auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel fein hacken und mit dem Käse und den restlichen Zutaten vermengen. Schwarzbrot­scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit der Käsemasse bestreichen.

10-15 Minuten backen, dann auf Grillstufe umschalten und ca. 2 Minuten (nicht aus den Augen lassen!) goldbraun grillen.