



Das Rezept aus  
**Hit auf Hit**  
Auf Kreuzfahrt im Drei-Seen-Land

## Croûte au fromage á la Romande

(Käsetoast a la Romandie)

Die Spezialität aus den Alpengasthöfen des Jura kennt einige Variationen, wir präsentieren das Original aus dem Gasthof „Les Preisettes“ in Bullit.

### Zutaten:

- 1 große Scheibe Brot
- 200 Gramm Reifer Bergkäse (Gruyere eignet sich am besten)
- 1 Scheibe gekochter Schinken
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Ei
- Etwas Butter
- 0,1 Liter Weisswein
- Pfeffer aus der Mühle bei Bedarf

### Zubereitung:

- Das Brot wird in der Pfanne mit etwas Butter goldgelb angeröstet.
- Der geriebene Käse wird mit dem Mehl und einem Ei vermengt, dazu gibt man noch einen guten Schluck Weißwein.
- Die Käsemasse wird über das Brot in der Pfanne gegossen und dann mit der belegten Käseseite nach unten gewendet. Auf kleiner Flamme garen, bis die Käsemasse durchgegart und die Unterseite schön braun gebacken ist. Das sollte in der Regel ca. 10 Minuten dauern.
- Aus der Pfanne heben und auf einem Teller servieren.
- Wichtig: Kein Salz zugeben, maximal nach Bedarf etwas Pfeffer verwenden.
- In der Romandie trinkt man dazu einen trockenen Weißwein.

Wir wünschen Guten Appetit!  
Das Gericht ist sehr gehaltvoll.

