

Gebackene Manchego-Schnitten

Schnell gemacht und einfach köstlich. Statt des spanischen Manchegokäses (Schafkäse aus der Region Kastilien-La Mancha) kann man ebenso gut einen kräftigen Bergkäse verwenden. Als Brot nimmt man entweder Ciabatta oder ein anderes italienisches oder spanisches Weißbrot. Oder einfach ein kräftiges Grau- oder Bauernbrot. Wichtig: Es darf nicht zu frisch sein, damit es sich in wirklich sehr dünne Scheiben aufschneiden lässt. Am besten mit der Aufschnittmaschine, nicht mehr als höchstens zwei bis drei Millimeter stark.

ZUTATEN (4 Personen):

- 12-16 Brotscheiben (wie oben beschrieben)
- 12-16 dünne Käsescheiben
- 2-3 rote Spitzpaprika (nach Belieben auch 1 scharfe Chilischote)
- Frühlingszwiebeln
- Rosmarin
- Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Brotscheiben ausbreiten. Auf die Hälfte der Scheiben Käsescheiben legen, die möglichst nicht überstehen, sondern exakt zugeschnitten sind. Die Paprika in Scheibchen schneiden und darauf verteilen, ebenso die scharfe Chilischote, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Rosmarin.

Jeweils mit einer zweiten Brotscheibe abdecken und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten in Olivenöl braten. Dabei sanft bräunen. Die Brotschnitten zu mundgerechten Bissen schneiden und auf einer Platte anrichten.