

10 g Butter
 4–6 Tranchen Bauernschinken, in Streifen geschnitten
 1 kleine Zwiebel, gehackt
 2 Dosen Pelati à 400 g, gut abgetropft, gehackt
 1/2 Bund Basilikum, gehackt (oder 1 Teelöffel getrocknet)
 Salz, Pfeffer, Paprika
 1 kleines Bauern- oder rundes Weissbrot, horizontal in 4 Scheiben geschnitten, evtl. mit Knoblauch eingerieben
 300 g Appenzeller, in Scheiben geschnitten
 evtl. einige Basilikumblätter zum Garnieren

Käseschnitte à l'italienne

(4 Personen)

Bauernschinken und Zwiebel zusammen in der Butter glasigbraten, Pelati und Basilikum zufügen, würzen und 3 Minuten köcheln lassen, warmstellen. Brotscheiben auf ein Blech legen, die Appenzellerscheiben darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen (220 °C) backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Auf vorgewärmte Teller mit Tomatensauce anrichten und evtl. mit Basilikumblättern garnieren.



Gefüllter Camembert (4 Personen)

1 Scheibe Bauernschinken, 3 mm dick, in 8 Dreiecke geschnitten
 1 Esslöffel Leberpain, aus der Tube
 8 Portionen (Viertel) Camembert, quer halbiert
 2 Esslöffel Mehl
 1–2 Eier, verquirlt
 wenig Salz
 Paniermehl
 4 Esslöffel Öl zum Braten

Schinkenstücke beidseitig mit Leberpain bestreichen, zwischen zwei Camembert-Hälften legen und gut zusammendrücken. Im Mehl wenden, durchs gewürzte Ei ziehen; in Paniermehl wenden und die Panade gut andrücken. Im heissen Öl beidseitig 2–3 Minuten braten. Dazu passt gedünstetes Gemüse.

