

Ein  
Paradiesischer  
Genuss!

**Rezept für Vor-  
oder als Hauptspeise!**



## **Paradiesische Käseschnitten mit Curry-Gemüse** (pro Person)

- 1–2 Scheiben Brot (Ruch-, Toast- oder Weissbrot)
- 1 EL Weisswein oder Most
- 2–4 EL **Curry-Gemüse**
- 1–2 Scheiben Käse (Raclette- oder Bergkäse)
- Gewürze nach eigener Auswahl!

Brotscheiben mit Weisswein oder Most beträufeln,  
toasten oder in einer Bratpfanne rösten.

Anschliessend aus der Pfanne nehmen und mit  
**Curry-Gemüse** belegen.

In der Bratpfanne Käse schmelzen und an-  
schliessend auf die belegten Brotscheiben  
aufstreichen.

Und nach Belieben würzen.

**Oder: Curry-Gemüse** einfach als Beilage  
zum Raclette, Fondue oder Tisch-Grill.

En Guete!