

BROT HAWAII

- 1 Scheibe Brot
- Butter
- 1 Tranche Schinken
- 2 Ananas aus der Dose (oder frisch)
- 2 Cocktailkirsche
- 2 Gruyère-Schmelzkäse

Eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen. Schinken darauf legen, dann die zwei Ananasscheiben. Mit Käse belegen. Bei 210° rund 8 Minuten im untern Drittel backen. Die Cocktailkirsche am Schluss in die Mitte der Ananas legen.

BROT THURGAU

- 1 Scheibe Brot
- Frischkäse (mit oder ohne Kräuter)
- 1 Tranche Schinken oder 2-3 Tranchen Speck
- ca. 7 Apfelscheiben (1/2 Apfel)
- 2 Appenzeller-Schmelzkäse

Brot mit Frischkäse bestreichen, mit Schinken oder Speck belegen, Apfelscheiben darauf anordnen und den Käse darauf legen. Bei 210° rund 8 Minuten im unteren Drittel backen.

BROT KAVKASUS

- 1 Scheibe Brot
- Frischkäse (ohne Kräuter)
- Schinken
- ca. 5-6 Birnenscheiben (1/2 Birne)
- Emmentaler-Schmelzkäse
- frisch gemahlener Pfeffer

Brotscheibe mit Frischkäse grosszügig bestreichen, den Schinken darauf legen, dann die Birnen und mit dem Käse belegen. Bei 210° rund 8 Minuten im unteren Drittel backen. Grosszügig mit frischgemahlenem Pfeffer bestreuen.