



## Raclette-Brot

Zubereiten: ca. 20 Minuten  
Backen: ca. 30 Minuten

Für 8-12 Personen als Apéro  
oder 4 Personen als Mahlzeit

### Zutaten

500g	Brot (am besten Weissbrot)
300g	Raclette-Scheiben (Sorte nach Belieben)
50g	Butter
wenig	Salz, Pfeffer, Raclette-Gewürz



### Anweisung

1. Brot vorbereiten: Möglichst tiefe Rillen im Abstand von ca. 2 cm erst längs, dann quer in das Brot schneiden. Das Brot sollte am Boden noch gut zusammenhalten.
2. Butter schmelzen. Mit Gewürzen vermischen. Raclette Scheiben vierteln. Backofen auf 190° C vorheizen. Brot auf Backpapier legen.
3. Zusammensetzen: Raclette-Scheiben längs und quer in die Rillen des Brotes stecken. Die Buttermischung auf das Brot und in die Rillen pinseln. Im unteren Teil des Backofens für 25-30 Minuten backen.