

Apéroschnitten à la Luggen

Für viele Personen

Zutaten

- 400 g Zucchini
- 200 g Gruyère surchoix (rezept)
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Cayennepfeffer
- 1 Weiss- oder Halbweissbrot

Zubereitung

1. Brot in dünne Scheiben schneiden und halbieren
2. Zucchini und Gruyère raffeln und mit den anderen Zutaten mischen.
3. Mischung auf die Brotscheiben verteilen
4. Brotscheiben im Ofen 15 Minuten bei 220 °C backen (Umluft)

Tipps & Tricks

Anstelle von Cayennepfeffer kann z.B. auch der scharfe, steingemahlene Serbische Paprika von Manufactum verwendet werden.