

Waldkorn® Zwitserse broodschotel

Tomaat, Kaas, Basilicum, Ui, Prei,

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de uien en prei in ringen. Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit de ringen gedurende 4 minuten. Giet de helft van de room in de pan. Kruid naar smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd de sneetjes Waldkorn® in twee. Snijd de tomaten in plakjes. Vet een lage ovenschaal in. Bedek de bodem dakpansgewijs met de halve sneetjes. Leg hierop de plakjes tomaat, wat geraspte kaas en het ui-preimengsel. Giet de rest van de room over de schotel. Dek het geheel af met de resterende sneetjes brood en werk af met geraspte kaas en basilicum. Plaats de schotel in de oven gedurende 20 à 30 minuten, tot de kaas goudbruin kleurt.

Ingrediënten (1 persoon)

30 - 45 minuten

- 6 sneetjes Waldkorn® Oude Granen
- 3 el olijfolie
- 2 uien
- 1 prei
- 200 ml room
- peper en zout
- nootmuskaat
- 3 tomaten
- 200 g geraspte kaas (Gruyère of Emmentaler)
- 2 el basilicum, fijngehakt