

# Käseschnitten mit Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 5 bis 10 min**

## **Zutaten**

- 150 g geriebener Vacherin fribourgeois AOP
- 150 g geriebener Gruyère AOP
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 1 dl Weisswein
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 8 Brotscheiben
- Öl für die Fritteuse

## **Zubereitung**

Alle Zutaten mischen.

Die Masse auf die Brotscheiben auftragen.

Mit der bestrichenen Seite nach unten in die Fritteuse geben und schwimmend goldgelb ausbacken.