



Käsepfanne mit Tomatensalsa

Deftig, herzhaft und ideal zum gemeinsamen Genießen: Diese Käsepfanne ist ein echtes Highlight für besondere Anlässe, gesellige Abende und gemütliche Runden mit Familie und Freunden.

Anleitung

1. Die Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und würfeln. Die Oliven klein schneiden und den Knoblauch pressen und mit den Tomaten, Olivenöl und Gewürzen/Kräutern vermengen. Fertig ist die Salsa!
2. Den geriebenen Sennkäse in eine Schüssel geben und mit dem Mehl vermischen.
3. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Jausenwurst in kleine Würfel schneiden und in Öl braten, bis sich Röstaromen entfalten. In eine Schüssel geben und beiseitestellen
4. Das Bier in eine Bratpfanne geben und nach und nach etwas Käse einrühren. Den hinzugegebenen Käse schmelzen lassen, bevor mehr hinzugefügt wird. Beständig umrühren.
5. Sobald der ganze Käse geschmolzen ist, die Wurst-Zwiebel-Mischung hinzugeben.
6. Optional kann die Pfanne für ca. 3 Minuten in das Backrohr bei ca. 250 Grad mit Grillfunktion gestellt werden, damit die obere Schicht knusprig wird. Das in Scheiben geschnittene Bauernbrot kann ebenfalls kurz mit ins Backrohr.
7. Die Pfanne mit der Salsa und dem Brot servieren. Eintauchen und schlemmen!

Benötigte Zutaten

Für die Käsepfanne

500 g **Almsenner Sennkäse**
(gerieben)

1 EL Mehl

150 ml malziges Bier

200 g Wurst (z.B. Bergwurst
oder Polnische Wurst)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Vollkorntoasts oder
Bauernbrot zum
Tunken

Für die Tomatensalsa

2 große Tomaten

10 schwarze Oliven

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

2 EL Basilikum (gehackt)

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer nach
Bedarf



SalzburgMilch



Ein Rezept von
SalzburgMilch