

Käse-Knusper-Brot

Zutaten:

6 Scheiben altes Brot (egal welches)
6 Scheiben Käse (z.B. Emmentaler, Gouda oder Edamer)

Butter/Margarine zum dünn bestreichen

Optional: getrocknete Kräuter zum Bestreuen



Zubereitung:

Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Brot in Scheiben schneiden, jede Scheibe auf der Oberseite dünn mit Butter/Margarine bestreichen.

Käsescheibe in Brotscheibengröße zurechtschneiden und belegen. Nach Wunsch mit z.B. Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter der Provence oder Pizzagewürz bestreuen.

Den großen Ofenzauberer plus leicht fetten. Die belegten Brotscheiben eng aneinander darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost in der untersten Schiene für 15-20 Minuten kross backen bis der Käse goldbraun ist.

Genießt es - bei uns bleibt keine Scheibe übrig!

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN