

# Überbackens Käsebrot



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 10 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                      | Menge               |
|----------------------------|---------------------|
| Schwarzer Pfeffer          | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzbrot / Vollkornbrot | 12 Stk.             |
| Käse                       | 12 Scheibe(n)       |
| Salz                       | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Backröhre vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.  
Käse auf die Brote legen und nach Bedarf salzen und pfeffern.  
Im Rohr bei ca. 180°C ca. 10 Minuten überbacken bis der Käse leicht braune Blasen wirft.  
Dieses Rezept ist ideal zum Verwerten von älterem, härterem Brot.  
Diese Brote schmecken sehr gut zu Cremesuppen!

## TIPP:

Leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1218-Ueberbackens-Kaesebrot.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)