

Überbackens Käsebrötchen



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