Käsetoast

Einfacher geht es nicht: Das Rezept für Käsetoast ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

60 g	Butter
1 Stk.	Eidotter
160 g	Käse
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
8 Stk.	Toastbrot

Zubereitung

1. Für den Käsetoast den Backofen auf 200°C vorheizen. Toasts mit Butter bestreichen. Eigelb mit geriebenem Käse verrühren und mit Salz und Paprikapulver würzen.

2. Käsemasse auf die Toasts verteilen und auf einem Backrost im Ofen ca. 15 Minuten überbacken.

Tipp

Nach Belieben den Käsetoast mit weiteren Zutaten überbacken, z.B. den gebutterten Toast mit Schinken oder Salami belegen und dann die Käsemasse darüber verteilen.