Käsetoastecken Suppeneinlage

Die überbackenen Käsetoastecken sind eine einfache aber sehr schmackhafte Suppeneinlage. Das Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Scheiben	Toastbrot
40 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Stk.	Eidotter
50 g	Käse (Gouda, Emmentaler, etc.)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Käsetoastecken Suppeneinlage** die weiche Butter mit Eidotter, geriebenen Käse und einer Prise Salz verrühren. Die Toastscheiben damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 10 Minuten überbacken. Die Käsetoastschnitten diagonal mit einem Messer vierteln und mit einer klaren Gemüsesuppe oder Rindssuppe servieren.

Tipp

Die Käsetoastschnitten je nach Anlass und Laune mit einem Ausstecher in eine gewünschte Form, wie Herzen, Sterne, etc. ausstechen!