

## 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	<a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm)
1 Stk.	Eidotter
50 g	<a href="#">Käse</a> (Gouda, Emmentaler, etc.)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### 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!