Rezept

Knusper-Käsebrote

Ein Rezept von Knusper-Käsebrote, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Käse (Hartkäse, Camembert und Edelpilzkäse in beliebiger Mischung)
	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
8 Scheiben	Brot oder 4 Brötchen
40 g	weiche Butter
	Pfeffer
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Den Käse je nach Sorte von der Rinde befreien und reiben oder in kleine Würfel schneiden. Käse mit der Butter vermischen und mit Pfeffer und Paprika würzen. Probieren und, falls nötig, auch salzen.

2. Die Brotscheiben mit der Käsecreme bestreichen oder die Brötchen aufschneiden und die Creme darauf verteilen. Brote oder Brötchen nebeneinander auf ein Backblech legen und 8-10 Minuten im Ofen (Mitte) backen, bis der Belag leicht braun ist. Warm servieren. Dazu gibt es einen Salat oder Gewürzgurken oder/und Ketchup.