

Rezept

Käsetoasts

Ein Rezept von Käsetoasts, am 19.04.2024

Zutaten

200 g würziger Hartkäse (das kann ein reifer Gouda, ein Bergkäse, ein Cheddar oder auch ein Pecorino oder Manchego sein)	60 ml Bier, Wein, Cidre oder einfach Gemüsebrühe
	3 TL scharfer Senf
	Salz
Pfeffer aus der Mühle	8 Scheiben (Vollkorn-)Toastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 mit kleinem Hunger: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 220 Grad). Käse entrinden, raspeln, reiben oder klein würfeln. Die Flüssigkeit in einem Topf heiß werden lassen, Käse einrühren, Hitze klein stellen und den Käse schmelzen lassen. Den Senf unterrühren, die Käsemasse eventuell leicht salzen und in jedem Fall gut pfeffern.
2. Toastscheiben aufs Backblech legen und mit der Käsemasse bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 4-5 Minuten goldbraun backen.