

*Zubereitung*

# SCHNELLE KÄSESCHNITTE

ERGIBT 8-10 SCHNITTEN

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 15 min



*Zutaten*

## SCHNELLE KÄSESCHNITTE

500 gr helles Hausbrot (Pfänderli)

350 gr Gruyère, grob gerieben

4 Eier

3 dl Vollmilch

1/2 TL Salz

etwas Pfeffer und abgeriebene Muskatnuss

### **Werkzeug**

Grosses Backblech

Backfolie

1. Das Brot in Scheiben schneiden. Den Ofen auf 200 Grad / Umluft vorheizen.
2. Die Eier mit der Milch, dem Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einem Suppenteller verquirlen.
3. Die Brotscheiben zuerst in der Eimischung auf beiden Seiten tunken und dann im geriebenen Käse ebenfalls auf beiden Seiten wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Die Käsescheiben nun im Ofen bei 200 Grad / 15-20 min goldbraun überbacken. Die Käseschnitten danach sofort heiss servieren.

**Tipp:** Zu den leckeren Käseschnitten passt hervorragend ein Glas Most und ein saisonaler Salat. Restliche Schnitten lassen sich übrigens gut im 220 Grad vorgeheizten Ofen in 5 min aufbacken.

Gutrs Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Belinda K.*



*Eat, letters and deco*



**SCHNELL & EINFACH**

*Rezept von Belinda Kern*