

Rezept Überbackenes Käsebrot

Zutaten:

1 – 2 Scheiben Brot (je nach Appetit)

Schnittkäse (Typ Gouda, Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse...)

Zubereitung:

Ausreichend Schnittkäse in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben großzügig mit den Käsescheiben belegen.

Ein Blech mit Alufolie oder Backpapier auslegen und die Brote darauf legen. Bei 180° C Oberhitze im Backofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist (etwa 5-10 Minuten).

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Grundteigrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)