

# Warme Bier-Käse-Schnitten

powered by:



Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:49:50 CET

## Beschreibung

### Zutaten

4 Weißbrotschnitten, 60 g Butter (auf die Weißbrotschnitten streichen), 4 Eigelb, 125 g geriebenen Käse, 1 Prise Paprika, 1/8 Liter helles Bier

### Zubereitung

Alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Die Mischung dick auf die Schnitten verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Käseschnitten überbacken, bis sie schwarz braun werden. Zu diesen Käseschnitten passt sehr gut ein Pils. Prost!

## Anmerkungen

Zubereitungsduer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	