Warme Bier-Käse-Schnitten

powered by: Garge Cookbook

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 schön braun werden. Zu diesen Käseschnitten passt sehr gut ein Pils. Prost!

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	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	