



## Unsere heißesten Käsebrote

Für 4 Leut' braucht's Ihr je nach Guster und Hunger:

Ein paar Scheiben Brot

Euren Lieblingskäse

(gern auch mehrere Sorten)

verschiedene Toppings, wie man  
auf oberösterreichisch sagt ;)) z.B.

Knoblauch, Zwiebeln, Speckwürfel

Mit Video im Käsekin  
auf [www.kaesealm.at](http://www.kaesealm.at)

Die Brote mit geriebenem Käse und Euren Toppings großzügig belegen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 10 Minuten backen.

### Feinschmeckertipp:

Je nach Eurer Experimentierfreudigkeit könnt Ihr Euch geschmacklich austoben - süße Chutneys wie z.B. unser Birnen-Ingwer-Dip oder Preiselbeeren passen super. Frischer Schnittlauch geht immer - was Euch am besten schmeckt!

Die Käsebrote sind bei uns der Renner, wenn ein paar Freunde auf ein Glaserl Wein vorbeischauen. Manchmal kommts uns so vor, als würden alle nur drauf warten, dass wir den Backofen anheizen.

Die Käsebrote sind einfach eine kulinarische Wucht!

Optimale Resteverwertung für übrig gebliebenes Brot, Speck- und Schinkenrest! ... ein Gaumenschmaus!

... und immer frisch auf:

[www.kaesealm.at](http://www.kaesealm.at)

