



# • Ölz Mehrkorn Toast •

Käsecroutons



## **Zutaten**

5 Scheiben Ölz Mehrkorn Toast  
4 dag Butter  
1 Stk. Dotter  
7 dag Emmentaler  
4 Scheiben Toastbrot  
1 TL Paprikapulver, etwas Salz

## **Zubereitungszeit**

**20 min**

Butter flaumig rühren, Dotter hinzufügen, Salz und 1 TL Paprikapulver einrühren, geriebenen Käse untermengen.

Käsemasse auf Ölz Mehrkorn Toastscheiben streichen.

Bei 200° C überbacken (10 Min.).

Auskühlen lassen, in kleine Stücke schneiden.

Als Vorspeise zu klarer Gemüsebouillon oder Rindsuppe, oder als Snack zu einem Glas guten Wein oder einfach nur so, ein köstliches Gericht!