



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Käsebrötchen

Peynir - Ekmek



8 Scheiben Brot  
1 Glas gehobelter Käse  
1 Glas gehobelter weißer Käse  
1 Ei  
1 TL geschrotete Chili  
Butter

- # Das Brot in 1 cm Scheiben zuschneiden.
- # Geriebene Käse und Weißkäse in ein Behälter geben und mit Ei und geschrotete Paprika hinzugeben und vermischen.
- # Auf die Brotscheiben zuerst Butter dünn auftragen anschließend etwas dicker die Käsemischung auftragen.
- # Die Käsebrötchen in ein nichteingeltes Backblech einreihen. Im zuvor auf 200 Grad erhitztem Backofen geben.
- # Bis die Oberfläche knusprig wird backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und in der Mitte durchschneiden und zusammen mit Tomatenscheiben servieren.

**Tipp:** Käsebrötchen ist ein Snack das sehr schnell zubereitet werden kann. Auf Wunsch kann in die Käsemischung feingehackte Petersilie hinzugefügt werden.