



Gemüsebouillon mit Käseschnitten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten:

1	Ei
50 g	Parmesan
1 TL	Paprikapul Saft
1 Prise	Salz
4	Scheiben Toastbrot weiss
8 dl	Gemüsebouillon
1 Bund	Schnittlauch



Zubereitung

2 Eier verklopfen, 100gr. Parmesan, 1 ½ TL Paprikapulver und eine Prise Salz miteinander verrühren und anschliessend auf die Toastscheiben verteilen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen und die Toats ca. 8 Min in der oberenhälfte des Backofens mit Oberhitze überbacken.

Toast herausnehmen und abkühlen lassen und vierteln.

Gemüsebouillon aufkochen und auf vier Teller verteilen, Käseschnitten hineinlegen und mit feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.