

SUPPEN-BROT

von Fabian, 13 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- Butter
- Ei
- Käse
- Brot
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

UND AUSSERDEM:

- Schüssel
- Reibe
- Messer
- Schneidebrett
- Backblech

So einfach geht's:

1.

Verrühre in einer Schüssel etwas **Butter** mit einem **Ei** und würze es mit **Salz** und **Pfeffer**. Gib dann geriebenen **Käse** dazu und schmecke mit etwas **Cayennepfeffer** ab.

2.

Schneide das **Brot** in Scheiben und Streiche die Masse darauf.

3.

Backe das Brot bei 180 °C, bis der Käse geschmolzen ist. Jetzt brauchst du es nur noch etwas auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Fertig ist die Suppeneinlage!

„Schmeckt in jeder Suppe einfach spitze!“

