

# Käsekörbli



## Zubereitung:

Käse würzen. 2 Portionen von je ca. 4 EL kreisförmig (ca. 16 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen.

Backen: 4–5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist. Herausnehmen, sofort sorgfältig vom Backpapier lösen, über den Boden 2 kleiner umgedrehter Schüsseln legen, sorgfältig andrücken, auskühlen.

Körbli bis zum Servieren auf ein Gitter stellen. Vorgang mit dem restlichen Käse wiederholen.

## Zutaten für 6 Personen:

- wenig Muskat
- wenig Pfeffer
- wenig Paniermehl

150 g geriebener Sbrinz oder Parmesan