

## Käsetuiles

### Zutaten

Für 25 Stück

Backpapier

25 grosse Salbeiblätter

60 g Sbrinz, gerieben

60 g Gruyère, gerieben

1 EL Sesamsamen

1/2 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer oder  
Rosenpaprika



### Zubereitung

1. Salbeiblätter mit grossem Abstand flach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2. Sbrinz, Gruyère, Sesamsamen und Pfeffer oder Rosenpaprika mischen. Je 1 gehäufte EL Käsemischung auf die Salbeiblätter geben, flach ausbreiten.
3. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten hellbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Verschenken: Käsetuiles auf einen Kartonteller oder in ein flaches, weites Glasgefäss schichten. Mit Cellophan oder einem Deckel bedecken.

### Nährwerte

Ein Stück enthält: 22 kcal, 1g Eiweiss, 2g Fett, 0g Kohlenhydrate.