



Käse-Chips

ergibt ca. 2 Bleche

Zutaten

200g	Sbrinz gerieben
100g	Echter Thurgauer
div.	Gewürze (z.B. Händöpfel-Gewürz, Agliata)
wenig	Kernenmix (nach Belieben)



Anweisung

1. Echter Thurgauer reiben oder in feine Streifen schneiden. Mit Sbrinz mischen.
2. Käsegemisch in zwei oder mehr Schalen aufteilen und mit verschiedenen Gewürzen vermengen. Wer mag kann noch Kernenmix dazugeben. Mit einem Esslöffel flache Haufen auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
3. In dem auf 180° C (Umluft) vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen. Die Chips sollten leicht goldbraun sein. Rausnehmen und abkühlen lassen bis der Käse hart ist.