

# Käse-Chips

Ganz einfach selbstgemacht



## Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Käse, gerieben (z.B. Cheddar, Emmentaler, Parmesan)
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Chili, Pul Biber...

Gewürze nach Wahl und eigenem Geschmack. Evtl. frische Kräuter etc.

## Zubereitung:

1. Eier, Käse und Mehl vermischen. Würzen nach Geschmack.
2. Grill auf 210° vorheizen, manuelle Einstellung benutzen.
3. Den Teig esslöffelweise (nur im obersten Bereich) aufsetzen und für 3-4 Minuten grillen.

Guten Appetit!