

## Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Emmentaler, gerieben
- ½ ST Knoblauchzehe, fein hacken
- 1 EL Petersilie, frisch – grob gehackt
- 1 ST Ei
  
- Kräutersalz
- Muskatnuss gemahlen
- Pfeffer weiß, frisch aus der Mühle
  
- 4 ST Vollkorntoastscheiben
- 30 g Butter
- eventuell Basilikumblättchen zum Bestreuen
- Der Käsekissen

## Herstellung:

1. Den Käse mit dem Knoblauch der Petersilie mit dem Ei verrühren.
2. Die Käsemischung mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
3. Die Brotscheiben damit bestreichen.
4. Die Butter in einer Pfanne zerlassen.
5. Die Brote mit der bestrichenen Seite nach unten in die Pfanne hineinlege.
6. Die Scheiben in der geschlossenen Pfanne bei schwacher Hitze braten, bis sich der Käse wie ein Kissen aufgebläht hat und goldgelb ist.
7. Nach Belieben mit Basilikum bestreuen und frisch aus der Pfanne servieren.

