

Comté-Chips mit Sesam

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 120 g geriebener Comté AOP Xavier David
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 TL goldener Sesam
- 1 TL Sesam mit Wasabi
- Pfeffer

Zubereitungsschritte

Den Plancha-Grill vorheizen.

Wenn er heiß ist, den Käse in kleinen Häufchen darauf setzen.

Mit Pfeffer würzen und mit Sesamkörnern bestreuen.

Wenn die Chips langsam braun werden, mit einem Edelstahlspatel vom Grill nehmen und bei Raumtemperatur beiseite stellen.

? **Tipp:** Sie können dieses Rezept auch mit anderen geriebenen Käsesorten wie Greyerzer oder Appenzeller zubereiten



und die Chips auch mit Gewürzen Ihrer Wahl bestreuen.