Käse reiben & Semmelbrösel

Grundrezepte · nach Bedarf · Arbeitszeit 2 Min. · Gesamtzeit 2 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 100–200 g Parmesan oder anderer Hartkäse, in Stücken (ca. 2 cm)
- oder 150 g mittelalter Gouda, gut gekühlt, in Stücken
- oder 100 g getrocknetes Weißbrot / altbackene Brötchen, in Stücken

ZUBEREITUNG

1. Hartkäse: In den trockenen Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** fein reiben.
2. Schnittkäse (z. B. Gouda): **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern – so wird er grob und klebt nicht zusammen.
3. Semmelbrösel: Das gut durchgetrocknete Brot **15 Sek./Stufe 10** mahlen.

> **Tipp:** Geriebenen Parmesan kannst du portionsweise einfrieren. Brot, das noch weich ist, vorher bei 100 °C im Ofen ca. 30 Min. trocknen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/