KÄSE-KNOBLAUCH BROT

ZUTATEN

4-5 Scheiben Käse
2-3 Knoblauchzehen
80 g Butter
1 Brot

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes bereitet ihr die Knoblauchbutter zu. Hierfür wird die Butter in einem kleinen Topf erhitzt und sobald sie geschmolzen ist mit dem zerdrückten Knoblauch vermengt. Nebenbei heizt ihr den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor.

2. Anschließend schneidet ihr euer Brot. Zunächst müsst ihr das gesamte Brot in Scheiben schneiden, diese dürfen aber nicht bis zum Ende geschnitten werden, sondern nur bis 3-4 cm vor den Boden. Nun schneidet ihr längs zu den Scheiben Schnitte in das Brot, diese sollten ebenfalls nicht durch den Boden gehen, sondern nur so weit, dass 3-4 cm vom Boden unangeschnitten bleiben.

3. Danach streicht ihr mit der Knoblauchbutter die Schnitte vom Brot ein, das Brot darf ruhig etwas getränkt werden. Die Käse Scheiben werden in Streifen geschnitten und in die Schnitte vom Brot gesteckt. Wer mag, kann hier auch getrocknete Tomaten, Salami oder andere Leckereien mit in die Schnitte stecken.

4. Das Käse-Knoblauch Brot braucht jetzt ca. 15 Minuten im Backofen, bis der gesamte Käse geschmolzen ist.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.