

KRÄUTER-KÄSE- BROT

SCHNELL & LECKER

Wer kennt das nicht: Spontaner Besuch steht vor der Tür – jetzt muss etwas Unkompliziertes auf den Tisch. Das perfekte Rezept ist **überbackenes Brot**: superschnell und superlecker!

Zutaten

- 1 Brot
- 8 EL Butter
- Knoblauch
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Geriebener Käse (je nach Geschmack: z.B. Gouda, Emmentaler, Mozzarella)

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen. Butter schmelzen und mit Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Das Brot diagonal mit ca. 1 cm Abstand einritzen, in die andere Richtung genauso. Käse in die Zwischenräume streuen und mit Knoblauchbutter beträufeln. 15–20 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Heiß genießen!

Tipp

Das Brot kann ganz variabel belegt werden, z.B. auch mit Zwiebeln/ Schinken oder Salami, Tomate/Mozarella, Feta/Oliven, Blauschimmelkäse/Chorizio/Schnittlauch, ect. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt!

