



Knoblauchbrot mit Käse aus dem Ofen selber machen



Zutaten

- 50 gramm Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Brot
- Olivenöl
- 1 Henri Willig Roter Chili-Pfeffer-Käse
- Eine Handvoll frische Petersilie

Vorbereitung

Einfaches Knoblauchbrot, voller Geschmack!

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen

Schneiden Sie den Knoblauch in kleine Scheiben

Die Butter schmelzen und den Knoblauch dazugeben, beides zusammen weniger als eine Minute lang braten

Schneiden Sie das Brot in Scheiben und bestreichen Sie es mit der Butter-Knoblauch-Mischung

Die Kruste des Brotes mit Olivenöl bestreichen

Den roten Chilikäse aufdecken und so viel Käse reiben, wie Sie brauchen (viel Käse)

Das Brot damit bestreichen

5-7 Minuten im vorgeheizten Backofen backen

Mit einer Handvoll Petersilie garnieren

Courtesy of: @aDORable_amateur, der dieses schnelle, einfache und leckere
gericht mit uns geteilt hat.