



Knoblauchbrot mit rotem Chili-Pfeffer Käse



Zutaten

- 50 Gramm Butter
- 2-3 Gewürznelken Knoblauch
- Brot
- Olivenöl
- Henri Willig Roter Chili-Käse
- Eine Handvoll frische Petersilie

Bereidingswijze

Einfaches Knoblauchbrot Rezept mit viel Geschmack

Bereitung:

Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen

Schneiden Sie den Knoblauch in kleine Scheiben

Schmelzen Sie die Butter und fügen Sie den Knoblauch hinzu, kochen Sie diese beiden zusammen für weniger als eine Minute

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

Die Kruste des Brotes mit Olivenöl einfetten

Entkrusten Sie den roten Chili-Käse und reiben Sie so viel Käse, wie Sie brauchen (viel Käse)

Das Brot damit bedecken

5-7 Minuten im vorgeheizten Backofen backen

Mit einer Handvoll Petersilie garnieren

Mit freundlicher Genehmigung: @aDORable_amateur, der dieses schnelle, einfache und leckere

Gericht mit uns teilte.