



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

Zubereitungsmethode Knoblauchbrot

Tauchen Sie ein in die Welt des hausgemachten Knoblauchbrots mit diesem einfachen und schmackhaften Rezept. Perfekt für alle, die schnell und einfach Knoblauchbrot machen wollen. Mit ein paar einfachen Zutaten und dem einzigartigen Henri Willig Red Chili Pepper Cheese können Sie im Handumdrehen ein köstliches Knoblauchbrot mit Käse zubereiten. Ideal als Beilage oder als leckerer Snack. Die Kombination aus Knoblauch, Butter, Olivenöl und Käse sorgt für einen unwiderstehlichen Geschmack. Folgen Sie diesen einfachen Schritten, um Ihr eigenes Knoblauchbrot mit Käse zuzubereiten - ein garantierter Hit bei jeder Mahlzeit oder Gelegenheit!

Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 200 Grad Celsius vor
- 2: Den Knoblauch in kleine Scheiben schneiden
- 3: Die Butter schmelzen und den Knoblauch hinzufügen, beides zusammen weniger als eine Minute kochen
- 4: Das Brot in Scheiben schneiden und mit der Butter-Knoblauch-Mischung bestreichen
- 5: Die Kruste des Brotes mit Olivenöl bestreichen
- 6: Den roten Chili-Käse freilegen und so viel Käse reiben, wie Sie brauchen (viel Käse)
- 7: Das Brot damit bestreichen
- 8: 5-7 Minuten im vorgeheizten Backofen backen
- 9: Mit einer Handvoll Petersilie garnieren



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Knoblauchbrot mit Käse zu backen?

Genießen Sie Ihr selbstgemachtes Knoblauchbrot, reichhaltig belegt mit Henri Willig Red Chili Pepper Cheese. Bestellen Sie den erforderlichen Käse über unseren Webshop, um Ihr Knoblauchbrot noch spezieller zu machen. Perfekt als Beilage oder für einen guten Appetit. Genießen Sie Ihr Essen!

