



## Käsebrötchen

### Description

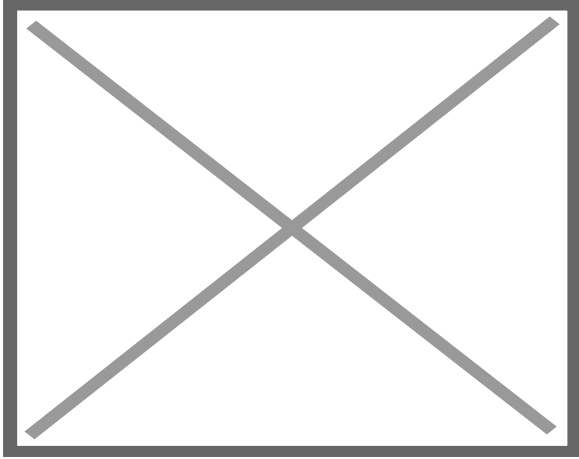
#### ZUTATEN

Ein Laib Brot  
200 g Käse (am Stück)  
1 Lauchzwiebel  
100g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

default watermark

#### ANLEITUNG

1. Das Brot sollte frisch sein und die Kruste nicht zu hart. Schneide in dieses ein Gittermuster. Schneide dabei nur in das Brot rein und nicht durch.
2. Nimm dir den Käse und schneide ihn in dünne Streifen. Drücke das Brot an den Einschnitten leicht auseinander und verteile den Käse in den Einschnitten.
3. Schmelze die Butter. Hacke den Knoblauch und gebe ihn zusammen mit den Gewürzen zu der Butter.
4. Wasche den Lauch und schneide ihn in Scheiben. Verwehre ihn ebenfalls mit der Butter-Mischung.
5. Verteile die Butter-Mischung über das gesamte Brot.
6. Heize den Ofen auf 180°C (Umluft) vor und backe das Brot für ca. 20 Minuten.
7. Serviere das Brot heiß, damit der Käse noch schön weich ist und Fäden zieht.



**Category**

- 1. Vegetarisch

**Date Created**

August 9, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*