

KNOBLAUCH-KÄSEBROT MIT ROTEN UND GRÜNEN PFEFFERSCHOTEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Knoblauchscheiben
450g

ZUTATEN



- 125 g Mozzarella
- 75 g Cheddar, gereift
- 50 g Butter
- 50 g Bresc Knoblauchscheibchen
- 40 g Bresc Wok Pfeffer
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Stangenweißbrot

ZUBEREITUNG

Den Mozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Butter mit den Knoblauchscheiben, dem Wokpfeffer und der Frühlingszwiebel mischen. Das Stangenweißbrot auf ein Stück Alufolie legen und in schräge Stücke nicht ganz durch schneiden. Die Buttermischung zwischen den Scheiben aufteilen. Die Mozzarellascheiben und den geriebenen Cheddar darüber verteilen. Das Brot mit Alufolie umwickeln und im Ofen bei 180 °C 15 Minuten backen. Die Folie entfernen und das Stangenweißbrot 3 noch 5 Minuten im Ofen backen.