

Ofenüberbackenes Käsebrot

(Heidi D/CH, 2015)

Zutaten

300g Bio Emmentaler oder Bergkäse
Frisches Landbrot oder Krustenbrot
Prise Salz und Pfeffer
Ziegenmilch (optional)

Zubereitung

1. Backofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Vom Landbrot ca 5 mitteldicke Scheiben (ca. 2cm) oder nach Präferenz schneiden.
3. Den Käse in ca 0,5cm dicke Scheiben schneiden und gleichmäßig auf allen Brotscheiben verteilen, sodass diese gut bedeckt sind. Ein wenig Salz und Pfeffer auf die Brote geben.
4. Die Brote auf ein Backblech mit Backpapier legen, in den vorgeheizten Ofen geben und ca 10 bis 15 Minuten backen.
5. Die Brote sind fertig, wenn der Käse vollständig geschmolzen ist und leichte Bläschen wirft.
6. **ACHTUNG:** wenn der Käse vom Brot herunterrinnt, waren sie zu lange drin - schmecken tun sie dennoch lecker!
7. Nach Heidi-Tradition werden die Brote mit einer Schale/Tasse frischer Ziegenmilch serviert.

Tipp

Überbackene Käsebrote schmecken auch gut zu Salaten oder Suppen!

