



Benötige Zutaten

1 Laib	Toskana-Brot – alternativ kann auch ein Wecken Weißbrot verwendet werden
3 Zehen	Knoblauch
etwas	Petersilie
	Premium Teebutter
	Österreichischer Gouda
	Olivenöl
	Rosmarin

Toskanisches Knoblauch- Käsebrot

Immer ein Genuss

Anleitung

Das Toskana-Brot wird im Schachbrettmuster eingeschnitten – aber nicht durchgeschnitten. Die Butter etwas weich werden lassen, den gepressten Knoblauch und die fein gehackte Petersilie untermengen und nun die Zwischenräume des Brotes bestreichen. Der Gouda wird in feine Streifen geschnitten, die nun in die Einschnitte kommen. Nun kommt das Brot ins Backrohr (~180°C; Umluft) und wird darin so lange knusprig gebacken, bis der Käse zerläuft. Das fertige Brot noch mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Rosmarin bestreuen

SalzburgMilch

Ein Rezept aus
[Blog](#)