



Schwyster  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **AUGUST**

# GEFÜLLTES KNOBLAUCH-GEMÜSEBROT



[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# GEFÜLLTES KNOBLAUCH-GEMÜSEBROT

Schwyster  
FEINBÄCKEREI

Brot vom Vortag, z. B. Baguette, mit Knoblauch Kräuterbutter, Peperoni, Zucchini und Käse füllen, im Ofen backen und warm servieren.

## ZUTATEN

<b>1–2</b>	Knoblauchzehen
<b>ca. 60 g</b>	Kräuterbutter, weich
<b>100–150 g</b>	Gemüse (Peperoni, Zucchini)
<b>100–150 g</b>	Greizerer
<b>260 g</b>	Schwyster Brot, vom Vortag

Wenn Sie sich bei der  
Brotwahl nicht ganz sicher sind,  
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Knoblauch zur Kräuterbutter pressen und verrühren. Gemüse in feine Scheiben oder Würfel schneiden. Käse in Scheiben schneiden. Brot ein, aber nicht durchschneiden. Broteinschnitte leicht auseinanderklappen.
2. Mit Kräuterbutter, Gemüse und Käse füllen. In der Ofenmitte 10–15 Minuten backen. Warm servieren.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)