

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **AUGUST**

GRILLBROT

WWW.SCHWYTER.COM

GRILLBROT

Schwyter
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

Schwyter-Brot

Käse je nach Geschmack

(Appenzeller passt vorzüglich)

Petersilie

Schnittlauch

Knoblauch

Olivenöl

Salz und Pfeffer

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

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Das Brot rautenförmig tief einschneiden. In die Ritzen den Käse und die Kräuter füllen. Den Knoblauch pressen und mit Olivenöl vermengen und das Brot (auch die Ritzen) damit bestreichen.
2. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und für ca. 20 min. bei 200 °C indirekt grillen oder im Backofen mit Ober-/Unterhitze zubereiten. Natürlich kann man hier viele Varianten testen (Kräuter, Käse oder auch mal mit Speck). Eignet sich hervorragend auch als einfacher und schneller Partysnack.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM