Knoblauch-Käsebrot mit roten und grünen Pfefferschoten

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.

Gebrauchte bresc Produkte

Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Knoblauchscheiben 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000