

Rezept

Vier-Käse-Partybrot

Ein Rezept von Vier-Käse-Partybrot, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Parmesan	100 g Emmentaler
125 g Mozzarella	150 g Gorgonzola
4 EL trockener Weißwein	1 Bund Petersilie
4 Zweige Thymian	grob gemahlener Pfeffer
40 g Butter	1 Knoblauchzehe
1 helles Weizenmischbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (40 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 4 g F, 4 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Parmesan, Emmentaler und Mozzarella grob reiben. Den Gorgonzola zerbröckeln. In einer Schüssel alle vier Käsesorten mit dem Weißwein mischen. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und hacken. Thymianblättchen abstreifen. Beides unter den Käse rühren. Mit 1 TL grob gemahlenem Pfeffer würzen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Das Brot mit einem Brotmesser etwa alle 2 cm gitterförmig bis 1-2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 x 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Käsemischung in die Brotspalten geben. Die Knoblauchbutter über das gesamte Brot träufeln. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Alufolie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort genießen.