



Aus der Heimat der Frische

 30 Minuten

 Einfach

Ofenbrot mit Käse

Ihr mögt Ofenkäse? Dann macht diesen doch einfach mal selber und serviert ihn direkt in einer knusprigen Brot-Ummantelung. Mit knackigen Gemüsesticks und krossen Brotkrumen besonders raffiniert und lecker!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Bei dem Brot einen ca. 2-3 cm hohen Deckel abschneiden und den Deckel in breite Streifen (ca. 2x6 cm) schneiden. Die Krume des Brotes bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand aushöhlen und in grobe Stücke zupfen. Käse in kleine Quadrate oder Streifen schneiden, mit Frischkäse, Sahne und 4 EL Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mischung in das Brot füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 60 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt 2

Brotstücke ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit auf das Blech legen und knusprig rösten.

Schritt 3

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Möhren schälen, mit der Zucchini waschen, Zucchini putzen und mit den Möhren in ca. 2x6 cm lange Stifte schneiden. Brot mit übrigen Kräutern bestreuen und mit Brotstücken und Gemüsesticks zum Dippen servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2454/587

Fett (g): 34,4

Kohlenhydrate (g): 44



 Zutaten

4-6 Personen

1 großes, rundes Landbrot (ca. 500g)

300 g MILRAM Burlander mild-würzig

400 g Frischkäse, Natur

50 ml MILRAM H-Schlagsahne 30%

6 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill)

Salz

Pfeffer

1 gelbe, grüne und rote Paprikaschote

2 Möhren

1 Zucchini

Eiweiß (g): 23,2