

Knoblauchbrot

zum Apéro

Zutaten

- 250 g Kochbutter (nicht direkt aus dem Kühlschrank)
- 8 Knoblauchzehen gepresst
- 120 g rezepter Gruyère Käse gerieben
- 2 Pariserbrot
- 1 TL Paprika
- 1 EL Würzmischung Café de Paris
- Salz und Pfeffer zum würzen
- Weisswein

Zubereitung

Kochbutter in Würfeli schneiden, würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Café de Paris. Gepresste Knoblauchzehen, geriebener Käse begeben und alles gut mischen bis die Masse streichfähig ist. Pariserbrot der Länge nach halbieren, mit wenig Weisswein beträufeln und mit der Masse bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 15 Minuten backen. Sollte eventuell noch Masse übrig sein, kann diese tiefgekühlt werden. Dazu passt ein spritziger Weisswein.

En Guete