

Lecker

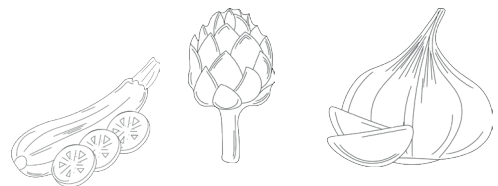


ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und pressen. Ein Ciabatta- oder Baguettebrot in der Mitte längs halbieren und die Ränder mit Olivenöl einpinseln, damit sie schön kross und goldbraun werden. Kräuterfrischkäse auf die Schnittflächen streichen und gepressten Knoblauch darauf verteilen. Nun die Hälften mit Aufschnitt, Käse sowie Paprika- und Zwiebelwürfeln belegen und 13 bis 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Danach in handliche Stücke schneiden und genießen.

ZUTATEN

- 1 Ciabattabrot oder Baguette
- 100 g Käse zum Überbacken, z. B. Cheddar
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 100 g Aufschnitt, z. B. Schinken oder Salami
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Backpinsel, Knoblauchpresse