



Chnolibrot mit Frischkäse Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

450 g Frischkäse	mit Kräuter
135 g Butter	weich
20 Stück Knoblauchzehen	1Zehe ca 3g pressen und mit dem Käse und Butter gut vermischen (aufschlagen)
650 g Brot	Baguette oder Halbweissbrot in Scheiben schneiden Mit der Masse bestreichen und bei 200° Umluftgrillen 10-15min