Emmentaler Würfelbrot mit Knoblauch

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

Für die Knoblauchpaste

1. Knoblauch schälen und in Wasser mindestens 5-mal blanchieren.
2. Den Knoblauch in Butter anrösten, mit Steinsalz, Sahne, Zitronenabrieb pürieren und abschmecken.

Das Brot

1. Das Brot zu 2/3 in Würfelmuster einschneiden, so dass die Würfel nicht rausfallen.
2. Die Knoblauchpaste in einen Spritzbeutel mit Krapfenfülltülle füllen und in die Schnittstellen des Brotes spritzen.
3. Die gefüllten Schnittstellen mit GOLDSTEIG Emmentaler hauchdünn und GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn auslegen.
4. Das gefüllte Brot in Aluminiumfolie schlagen und bei 160 °C im Ofen für 30 Min. backen oder auf dem Grill ziehen lassen.
5. Das fertige Brot kurz abkühlen lassen und mit den Fingern oder einer Gabel Würfel für Würfel mit der Knoblauchpaste und dem Käse genießen.

Tipp: Dieses Gericht eignet sich auch perfekt zum Grillen.

Zutaten

Für 8 Personen:

- 1 Roggenmischbrot 1000 g
- 3 Pack GOLDSTEIG Emmentaler in Scheiben hauchdünn 125 g
- 3 Pack GOLDSTEIG Almdammer in Scheiben hauchdünn 125 g

Für die Knoblauchpaste

- 300 g Knoblauch
- Schuss Sahne
- Steinsalz
- Zitronenabrieb