

Schlemmerbrot à la Künkel

Toll als Partysnack, zum Familien- oder Fußballabend



- 1 Scheibe Ihres Lieblingsbrots mit Butter oder Margarine bestreichen. Probieren Sie zum Beispiel Künkels „Volles Korn“. Nun das Brot nach Ihrem Geschmack belegen:
 - herzhaft: mit einer Frikadelle und frischen Tomatenwürfeln
 - würzig frisch: mit Fleischkäse und Krautsalat
 - leicht: mit Tomate, Mozzarella und frischen oder getrockneten Kräutern
- Danach das Schlemmerbrot mit einem Käse Ihrer Wahl bei 200 Grad so lange im Ofen überbacken, bis der Käse zerlaufen und leicht gebräunt ist. Verwenden Sie beispielsweise einen milden Gouda oder einen herzhaften Emmentaler.

Schlemmerbrot XXL

- Dafür einfach die Brotscheiben längs statt quer vom Laib schneiden.

Wir wünschen eine tolle Brotzeit!