

KNOBLAUCHBROT VOM GRILL / KRÄUTER KÄSE BROT



Im Sommer grillen wir wirklich oft und da dürfen leckere Beilagen nicht fehlen. Dieses knusprige Knoblauchbrot könnt ihr auf dem Grill oder auch im Backofen zubereiten. Die Knoblauchpaste schmeckt auch als Dip richtig lecker und bekommt durch den vorgegarten Knoblauch einen intensiven Geschmack. Bei den Käsesorten könnt ihr ganz nach Belieben aussuchen und auch gerne Reste verwerten. Verfeinert die Paste mit frischen Kräutern aus dem Garten, so wird sie noch aromatischer und frischer.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

VORBEREITUNG

Heize den Grill auf etwa 250 °C vor.

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat.

KNOBLAUCHPASTE

Gib die Knoblauchknolle mit dem Olivenöl in einen kleinen Gusseisentopf, verschließe den Topf und gare den Knoblauch auf dem vorgeheizten Grill für etwa 10-15 Minuten. Heize anschließend einen Pizzastein vor. Nimm die Knolle aus dem Topf und halbiere sie waagrecht. Drücke die Knoblauchzehen heraus und gib sie in eine kleine Schüssel. Zerdrücke den Knoblauch gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran zu einer Paste.



Verfeinere die Paste mit frischen Kräutern aus dem Garten.



Bereite die doppelte Menge der Paste zu und serviere die Hälfte als Dip zum Brot.

BELAG

Reibe den Käse und vermische alle Sorten miteinander. Portioniere den Teig und rolle jede Kugel mit Olivenöl gefetteten Händen zu mehreren Broten aus. Streiche die Knoblauchpaste darauf und belege die Brote mit dem geriebenen Käse.

Gib etwas Hartweizengrieß unter den Teig, so klebt er nicht am Pizzastein

HEFETEIG:

- 5 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 225 g Wasser
- 450 g Mehl
- ¼ TL Oregano (getrocknet)
- ¼ TL Rosmarin (getrocknet)
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

KNOBLAUCHPASTE:

- 1 Knoblauchknolle
- 50 g Olivenöl
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Majoran

ZUM BELEGEN:

- 100 g Kashkaval Käse
- 100 g Cheddarkäse
- 100 g Parmesan

KNOBLAUCHBROT VOM GRILL / KRÄUTER KÄSE BROT



und wird schön knusprig. Nutze einen Tortenretter um die Brote auf den Pizzastein zu geben.

BROTE BACKEN

Backe die Brote nacheinander für etwa 12-15 Minuten auf dem etwa 250 °C heißen Grill.



Du kannst du Brote auch auf Emaille Blechen im Ofen bei 220 °C Pizzastufe oder Unterhitze backen.

SERVIEREN

Schneide die Brote in Streifen und serviere sie mit Dips oder mit Salat. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!