Kräuter-Käse-Brot aus der Heißluftfritteuse

Das knusprige Kräuter-Käse-Brot aus der Heißluftfritteuse schmeckt am besten warm und ist eine schmackhafte Beilage zum Beispiel zum BBQ.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Stk.	Weißbrot (oder Baguette)
150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
2 TL	frische Petersilie
2 TL	Basilikum
1 TL	Thymian
1 TL	Rosmarin
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
100 g	Bergkäse (in Scheiben)
50 g	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Für das knusprige **Kräuter-Käse-Brot aus der Heißluftfritteuse** das Weißbrot Rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Die frische Petersilie, Basilikum, Rosmarin und Thymian fein zerhacken. Die Kräuter mit der weichen Butter verrühren. Die geschälte Knoblauchzehen hinzu pressen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. Jetzt die Kräuterbutter in den Brotschlitzen streichen und die Bergkäse-Scheiben in die Schlitze stecken. Restliche Kräuterbutter auf dem Weißbrot verstreichen und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

3. Das Kräuter-Käse-Brot in der Heißluftfritteuse für zirka 10 Minuten bei 180 °C überbacken.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL

Tipp