

# 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.	<a href="#">Weißbrot</a> (oder Baguette)
150 g	<a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm)
2 TL	frische Petersilie
2 TL	<a href="#">Basilikum</a>
1 TL	Thymian
1 TL	Rosmarin
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
100 g	Bergkäse (in Scheiben)
50 g	<a href="#">Parmesan</a> (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 Brotschlitzten streichen und die Bergkäse-Scheiben in die Schlitzte 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**  
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



**Tipp**