

Zutaten

- 1 großes Landbrot ca. 750 g
- 100 g weiche Butter
- 50 ml Olivenöl
- 6 getrocknete Tomaten-Filets
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gouda
- Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer

vom Grill, Vorspeise

Brot-Igel

Entdecken Sie unser Rezept für einen kreativen Brot-Igel! Perfekt für Ihr nächstes Fest. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Brot längs und quer bis zur Rinde einschneiden, so dass Quadrate von ca. 3 x 3 cm entstehen.
2. Butter, Olivenöl, Tomaten und Kräuter pürieren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse, ebenso wie den fein gewürfelten Käse in die Furchen des eingeschnittenen Brotes streichen. Grill vorheizen und bei indirekter Hitze (ca. 180 °C) knusprig grillen (ca. 10 bis 15 Minuten).