

Winfried Glatzeder: Knoblauch-Brot

 happy-mahlzeit.com/rezepte/winfried-glatzeder-knoblauch-brot/

Zutaten:

- 1 großer Laib Weißbrot vom Vortag oder älter
- 250g Butter
- 150g (korsischer) Schafskäse
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Majoran
- 4 - 6 Knoblauchzehen
- 100g Walnusskerne

Zubereitung:

Das Brot ein-, aber nicht durchschneiden, so dass ca. 12 Scheiben entstehen. Dabei darauf achten, dass das Brot am Boden zusammenhängend bleibt.

Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen. Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Schafskäse mit der Butter, den Kräutern und dem Knoblauch zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Anschließend die Walnüsse untermischen.

Das Brot fächerartig aufklappen und jede Brotscheibe von beiden Seiten mit der Mischung bestreichen. Die Scheiben fest zusammendrücken und die Menge der herausgequetschten Masse außen auf dem Brot verstreichen. Den Laib in Alufolie wickeln und 30 - 40 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen.

Rezept: Winfried Glatzeder

Quelle: alfredissimo! 26.9.1997