



Kräuterbrot mit frischen Kräutern

Zutaten

- 1 Pizzateig (falls es fix gehen soll, einfach fertigen Teig nehmen)
- 150 g Frischkäse (evtl. zusätzlich geriebenen Käse)
- Salz, Pfeffer

Kräuter

- Variante 1: verschiedene Zwiebelgewächse wie Winterheckezwiebel, Zwiebellauch, Chinesischer Lauch, Rakkyo, Schnittlauch ‚Profusion‘, Zimmerknoblauchblüten
- Variante 2: Olivenkraut
- Variante 3: zusätzlich geriebenen Käse über die Kräuter geben

Zubereitung

Kräuter klein schneiden. Pizzateig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen. Salzen, pfeffern und mit Kräutern reichlich belegen. Den Teig von der kurzen Seite aufrollen und der Länge nach dreimal tief einschneiden. Ca. 20 min im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) backen und den köstlichen Duft aus dem Ofen genießen!