

### **Schnelles Kräuterbrot:**

Ihr sucht eine schmackhafte Brotbeilage für das Grillvergnügen am Abend? Dann probiert mal dieses Kräuterbrot, das mit Nutzung von Fertigteig recht schnell zubereitet werden kann und mega lecker schmeckt.



### **Zutaten für 1 Kräuterbrot:**

1 Rolle Hefeteig aus dem Kühlregal  
3 EL Frischkäse  
3 EL grünes Pesto  
2 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen (klein gehackt)  
3 EL TK-Kräuter gemischt  
Salz und Pfeffer  
150-200gr Krümelkäse

1. Rollt den Hefeteig auf Eurer Arbeitsfläche aus und macht ihn noch etwas größer
2. Lasst ihn etwas ruhen und stellt in der Zwischenzeit aus Pesto, Frischkäse, Olivenöl, Knoblauchzehen und TK-Kräutern einen homogenen Aufstrich her. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Streicht die Masse auf den Hefeteig und wickelt das Ganze anschließend von der langen Seite her recht eng auf
4. Legt die Rolle vorsichtig in den Omnia mit Silikonform und stellt einen geschlossenen Ring her
5. Den Krümelkäse gleichmäßig darüber streuen
6. Zuerst 5 Minuten auf mittlerer Flamme, dann 20 Minuten auf kleiner Flamme und zum Schluss 5 Minuten auf voller Flamme backen
7. Kurz abkühlen lassen und anschließend auf einen Teller stürzen

Sofern Ihr zu zweit seid, kann einer einen Teil Rolle in den Omnia legen und kontinuierlich "nachführen", während der andere den Omnia immer weiter dreht. So bekommt Ihr ein gleichmäßiges Ergebnis hin, ohne dass zwischendurch die Naht aufgeht.