

Fondue Brot

10 Scheiben Bio Dinkelvollkornbrot
1 Knoblauchzehe
350g - 400g Raclettekäse
Olivenöl + trockener Weißwein
zum Beträufeln
Bunter Pfeffer aus der Mühle

Dinkelbrot mit Olivenöl beträufeln und unter dem Grill des Backofens hellbraun rösten. Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittflächen über geröstete Brotscheiben reiben. Brote mit Weißwein beträufeln und gleichmäßig mit dem Käse belegen.

Auf einem Blech mit Backpapier erneut unter den Grill schieben und nach Belieben schmelzen lassen. Mit buntem Pfeffer bestreut servieren.

TIPP:

Etwas Honig-Senf als Topping schmeigt sich geschmacklich wunderbar an die süßliche Honignote des Bio Dinkelbrotes.

