



Ofenkäse im Brot mit Knoblauch-Thymian-Öl



Zutaten

Für die Soße:

1	kleine Zwiebel
1	Sternanis
70 ml	Wasser
1	Zimtstange
3 Zweige	Rosmarin
200 g	TK-Cranberry-Mix (aufgetaut)
2 TL	Speisestärke
1 Spritzer	Himbeeressig
3 EL	Zucker
1 EL	Öl
1 Prise	Salz

Für den Ofenkäse:

4 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz
1	kleineres, rustikales Brot
2	Knoblauchzehen
1	großer Camembert
3 Zweige	frischer Thymian

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 2280 kJ, 545 kcal, 74,8 g Kohlenhydrate, 17,4 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 22,3 mg Cholesterin, 12,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

schnell

Zubereitung

Du bist ein großer Fan von Ofenkäse? Dann wird dir unser Rezept für selbstgemachten Ofenkäse im Brot garantiert gefallen! Für unseren selbstgemachten Ofenkäse hohlst du einfach ein Brot aus und gibst den Käse hinein. Wir haben uns für einen würzigen Camembert entschieden. Dann wird alles noch mit einem leckeren Knoblauch-Rosmarin-Öl und einer selbstgemachten Cranberry-Soße mit Rosmarin gepimpt. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann solltest du unseren Ofenkäse im Brot direkt nachmachen! Der Ofenkäse ist in kürzester Zeit zubereitet und schmeckt wirklich super lecker! So geht's:

Step 1:

Erst schneidest du die Zwiebel in feine Würfel und dünstest sie in Öl leicht glasig. Dann gibst du die Früchte dazu und lässt alles ganz kurz köcheln. Mit Sternanis, Zimt, Salz und Rosmarin würzen. Anschließend 3 EL Zucker und einen guten Spritzer Himbeeressig dazugeben. Nun die Speisestärke in etwas Wasser verrühren und nach und nach zu den Früchten geben, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.

Step 2:

Dann heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Den Deckel vom Brot schneidest du oben ab und hohlst das Brot aus. Den Deckel - also die obere weiße Schicht - vom Camembert schneidest du ebenfalls ab.

Step 3:

Jetzt presst du die Knoblauchzehen und verrührst sie mit Olivenöl, Thymianblättchen und Salz. Den Käse in das Brot stellen und dann die Ölmischung auf dem Käse und auf dem Brotdeckel verteilen.

Step 4:

Beides legst du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lässt es für ca. 10 bis 15 Minuten im Backofen, bis der Käse geschmolzen und das Brot knusprig ist. Das Brot zusammen mit der Cranberry-Soße und dem Deckel zum Dippen servieren.