

Mediterranes Käsepfännchen

2 Portionen | 5 Min. + über Nacht

ZUTATEN

3 Scheiben Provolone
(alternativ Provoletta, Scamorza oder Mozzarella)
200 g stückige Tomatensoße
1 TL Kräuter der Provence*
1 TL Knobi Genuss Salz*
1 Knoblauchzehe
1 EL Italienisches Öl*
Optional: 1 TL Mucho Pikante* für eine pikante Note
Baguette zum Dippen

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Tomatensoße in einer Schüssel mit gepresstem Knoblauch, Kräutern der Provence, Knobi Genuss Salz und Italienischem Öl verrühren und abschmecken.
Die Soße auf 2 feuerfeste bzw. backofenfeste Förmchen verteilen und den Käse mittig daraufsetzen.

Grill: Bei indirekter Hitze ca. 8–12 Minuten grillen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Backofen: Bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist.

Das Baguette gegen Ende kurz von beiden Seiten auf dem Grill rösten bzw. im Backofen oder Toaster goldbraun backen.

Anschließend sofort heiß mit dem Baguette servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz