

Käse-Kräuter-Rollbrot

Zutaten

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

1 rund ausgewallter Pizzateig, ca. 260 g

Füllung:

100 g Tilsiter, an der Röstiraffel geraffelt

1 Tomate, ca. 100 g, halbiert, entkernt, klein geschnitten

4 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gewürfelt

3 EL fein geschnittener Basilikum

Pfeffer aus der Mühle

1-2 EL Rahm

wenig grobkörniges Salz

1 EL Thymianblättchen

1 TL zerstossene getrocknete Chili



Zubereitung

1. Pizzateig auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
2. Füllung: Alle Zutaten mischen, mit Pfeffer würzen. Füllung auf dem Teig verteilen, dabei rundum 1-2 cm Rand frei lassen. Aufrollen, Rollbrot mit Rahm bestreichen, mit Salz, Thymian und Chili bestreuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Das Käse-Kräuter-Rollbrot passt gut zu Grilladen, Fleischplatten, Salat oder einfach so zum Apéro oder Znüni.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 320 kcal, 11g Eiweiss, 18g Fett, 29g Kohlenhydrate.