



## Knoblauch Brot à la Raclette

Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
- 150 g Raclette-Käse in Scheiben
- 1 mittelgroße Birne
- 2 Esslöffel Preiselbeermarmelade



Die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 6 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech vorbacken und aus dem Ofen nehmen.  
Danach mit dem Raclette-Käse belegen.

Die Birne waschen und in dünne Scheiben schneiden.  
Anschließend das Kernhaus kreisförmig entfernen.  
Die Birnen-Scheiben auf den Raclette-Käse legen und die Preiselbeermarmelade in die Kernhaus-Löcher der Birne füllen.

Das Ganze nun bei 200°C Ober-/Unterhitze 3-4 Minuten goldgelb überbacken.

Anstelle des Raclette-Käses kann auch ein anderer, zum Überbacken geeigneter Käse verwendet werden.

Mehr Rezepte:

[www.meggle.de/knoblauchbrot](http://www.meggle.de/knoblauchbrot)

[www.facebook.com/meggle.de](http://www.facebook.com/meggle.de)