

## KÄSE-KRÄUTER-ROLLBROT



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### 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.