



Ölz Milch Brötle mit Käse, Sauerrahm & frischen Kräutern

Schnelles Grill-Rezept für den kleinen Hunger zwischendurch!



Zutaten

4 Stück Ölz Milch Brötle
4 Scheiben Gouda
Sauerrahm
Handvoll Frische Kräuter
Butter
Salz & Pfeffer
Holzstiel

Zubereitungszeit

10 min

1. Ölz Milch Brötle längs halbieren und die untere Hälfte mit Butter bestreichen.
2. Gouda Scheiben halbieren und auf das Milch Brötle legen. Holzstiel so platzieren, dass eine Hälfte im Ölz Milch Brötle verschwindet.
3. Eine weitere Scheibe Käse darüber legen und das Milch Brötle schließen.
4. Anschließend von beiden Seiten kurz antoasten, bis der Käse schmilzt.
5. In Sauerrahm Dip tunken, mit frischen Kräutern dekorieren & warm genießen.