

Knoblauchbrot

Baltikum-Abende 2006/2007 bei mir

ZUTATEN

dunkles Roggenbrot
einige Knoblauch-Zehen
Salz & Pfeffer
eine mit reichlich heißem Öl (kein Olivenöl!) gefüllte
Pfanne
geriebener Käse



ZUBEREITUNG

Das Brot in schmale Streifen schneiden.

Knoblauch klein hacken.

In heißem Öl braten

Mit Salz und Pfeffer würzen

Mit Käse bestreuen und noch so lange in der Pfanne lassen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Passt sehr gut zu Bier. Besonders lecker beim Sonnenuntergang auf der Kurischen Nehrung :-)