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
Holzstiehl

Zubereitungszeit
10 min

1. Milch Brötle vorbereiten:
Ölz Milch Brötle längs halbieren. Die untere Hälfte mit Butter bestreichen.

2. Käse & Holzstiel platzieren:
Gouda-Scheiben halbieren und auf das Milch Brötle legen. Einen Holzstiel so platzieren, dass eine Hälfte im Brötle verschwindet. Eine weitere Scheibe Käse darüberlegen und das Milch Brötle wieder schließen.

3. Brötle antoasten:
Das Milch Brötle von beiden Seiten kurz antoasten, bis der Käse geschmolzen ist.

4. Servieren & Genießen:
In Sauerrahm-Dip tunken. Mit frischen Kräutern dekorieren & warm genießen!