



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2022

Knoblauch Brot

Zutaten:

1	Stück	Kottmann Backmischung Schwarzwälder Landbrot
5	Stück	Knoblauchzehen
10	g	Petersilie
2	EL	Olivenöl
3	EL	Butter
250	g	Geriebener Mozzarella Frische Kräuter

1. Kottmanns Backmischung Schwarzwälder Landbrot nach Anleitung verarbeiten und backen.
2. Ofen auf 190 °C Ober- /Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Knoblauch schälen und mit Petersilie zerkleinern und mit Olivenöl mischen.
4. Butter schmelzen, vorbereitetes Knoblauchöl dazugeben und kurz aufkochen lassen.
5. Brot gitterförmig einschneiden, Knoblauchbutter darüber träufeln und Mozzarella in die Schnittstellen streuen. Zupfbrot mit Alufolie bedecken und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Alufolie entfernen und erneut 10 Minuten backen.
6. Partybrot optional mit frischen Kräutern servieren. Ein Zupfbrot ergibt 10 Portionen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 15:00 – 18:00 Uhr
Zusätzlich Mittwoch 9:30 – 12:30 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr

Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich
Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
www.muehle-kottmann.de

Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN