

An overhead photograph of a wooden cutting board on a grey surface. The board holds several slices of toasted bread. One slice is topped with a yellow spread and fresh green herbs. Another slice is topped with a melted cheese spread and herbs. A third slice is topped with a quinoa-based spread, herbs, and a slice of cheese. A fourth slice is partially visible at the bottom. A knife with a silver handle and a wooden blade is positioned diagonally across the board. A small white bowl containing a quinoa spread is at the top. A small plate of green salad is at the bottom right. The text 'ÜBERBACKENES BROT' is overlaid in large white letters, with 'MIT HANF-AUFSTRICH ZWIEBEL-KÜMMEL' in smaller white letters below it.

ÜBERBACKENES BROT

MIT HANF-AUFSTRICH ZWIEBEL-KÜMMEL

ZUTATEN

- 1 GLAS HANFAUFSTRICH
ZWIEBEL KÜMMEL
- 8 SCHEIBEN WEIßBROT
ODER BRÖTCHEN
- BUTTER
- PARMESAN ODER EMMENTALER

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen.
Brot­scheiben oder Brötchen mit Butter bestreichen.
Hanfaufstrich Zwiebel Kümmel großzügig auftragen,
geriebener Emmentaler oder Parmesan darüber
geben.
- 2 Das Ganze solange in dem vorgeheizten Backofen
überbacken bis der Käse geschmolzen ist.
Dazu passt ein frischer Salat.

GUTEN APPETIT!



4



LEICHT



20 MIN