

Käse-Knoblauch-Brezeln

Zutaten

- 1 Pizzateig von Knick&Back
- 300g Käsescheiben (je nach Wunsch entsprechend herzhaft)
- 2 Knoblauchzehe
- 50g Butter
- Kräuter

Zubereitung

- Pizzateig auf Brett ausbreiten und in gleichmäßige Streifen schneiden
- Scheibenkäse in kleine „Stifte“ schneiden und in die Mitte jedes Streifen legen
- Äußere Kanten jedes Streifen miteinander verbinden und festdrücken
- Dünne Rollen auf Backblech zu einer Brezel formen
- Butter in der Mikrowelle aufwärmen, so dass diese flüssig ist
- Knoblauchzehe kleinschneiden und mit den gewünschten Kräutern und Gewürzen in die geschmolzene Butter geben
- Buttermischung mit Pinsel auf den Brezeln verteilen
- Restlichen Käse in Streifen schneiden und auf der Brezel verteilen
- Tomatensauce aus der Packung in eine Schüssel geben und mit Kräutern und Gewürzen vermengen und als Dip neben die fertigen Brezeln stellen

Backofen 180 Grad ca. 15 Minuten