



KNOBLAUCHBROT MIT FETA UND ORANGEN

Vorbereitung: ca. 25 Minuten | Backzeit: ca. 6 Minuten | Für 4 Personen | Einfach |
890 kcal pro Person

GRIMBERGEN BLANCHE:

Das Orangenaroma dieses mediterranen Gerichts wird perfekt begleitet von den fruchtigen Noten und dem Hauch von Vanille des Grimbergen Blanche.

ZUTATEN:

1 Baguette, hell	¼ Bund Thymian
200 g Feta	1 Msp. Korianderpulver
3 Blondorangen	1 Msp. Kreuzkümmelpulver
250 g Butter	Gartenkresse
6 Knoblauchzehen	Salz
3 Zweige Rosmarin	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rosmarin sowie den Thymian zupfen und ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit der weichen Butter, dem Abrieb einer Orange und den Gewürzen in einem Rührwerk schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Orangen mit einem Messer schälen und die Filets herausschneiden. Den Feta von Hand in Stücke brechen und beiseitestellen.
3. Das Baguette quer halbieren und die Knoblauchbutter darauf verteilen. Im Ofen bei 200 °C 6 Minuten knusprig backen. Die Orangenfilets zusammen mit dem Feta auf dem heißen Knoblauchbrot verteilen und mit Gartenkresse garnieren. In Stücke schneiden und auf einem Holzbrett servieren.
4. Diesen frisch-mediterranen Apéro genießt man am besten mit einem kühlen Grimbergen Blanche.

TIPP:

Man kann auch dunkles Brot verwenden, sollte jedoch darauf achten, dass auch dieses von seiner Struktur her luftig ist. Ansonsten kann die Knoblauchbutter während des Backens nicht in das Brot eindringen und läuft an den Seiten heraus.