



**Gmundner Milch  
Kochstudio**

**Maria Pramhaas, Cafe Zwirn, Vorchdorf**

## **Überbackener Zwirnspez mit zweierlei Käse und Sauerrahm-Knoblauch Dip**

### **Zutaten für 4 Personen:**

Kornspitz  
Tomate  
Paprika  
Knoblauchöl  
Schinken  
Toastkäse  
Petersilie  
Pfeffer aus der Mühle

### **Zutaten Knoblauchöl:**

¼ L Öl  
½ TL Salz  
1 TL Basilikum - getrocknet  
1 TL Oregano - getrocknet  
1 TL Majoran - getrocknet  
½ TL Pfeffermix  
5 Zehen Knoblauch

### **Zutaten Knoblauchsauce:**

1 Becher Sauerrahm  
1 Becher Joghurt  
½ TL Salz  
1 TL Petersilie getrocknet  
½ TL Pfefferminz  
4 Zehen Knoblauch

### **Zubereitung:**

Kornspitz in zwei Hälften schneiden, mit Knoblauchöl bestreichen. Auf jede Hälfte 2 Blatt Schinken geben, 2 Scheiben Tomaten und Paprikastreifen darüber legen. Dann geht es in den Backofen (Salamander). Bei Ober- und Unterhitze ca. 2 Minuten erhitzen.

Danach 4 - 6 Scheiben Käse darüber, sodass alles abgedeckt ist. Nochmals im Ofen bei Oberhitze 2 Minuten überbacken. Auf dem Teller anrichten, mit Petersilie und Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit Knoblauchsauce servieren.



**Gutes Gelingen!**

[www.gmundner-milch.at](http://www.gmundner-milch.at)