

# Käse-Zupfbrot

Das Käse-Zupfbrot ist rasch zubereitet und ein perfektes Partybrot. Das Rezept gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 1 Stk. | Zwiebelbrot (o. Mischbrot ca. 750g) |
| 200 g  | Emmentaler                          |
| 100 g  | Cheddar-Käse                        |
| 50 ml  | Olivenöl extra vergine              |
| 2 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>       |
|        | Petersilie gehackt                  |

## Zubereitung

1. Für das **Käse-Zupfbrot** das Olivenöl mit gehackter Petersilie und fein gehackten Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermischen. Den Käse in zirka 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Jetzt das Brot rautenförmig mit einem scharfen Messer einige Zentimeter tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Käse in die Zwischenräume stecken und mit dem Kräuteröl beträufeln.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Oberhitze zirka 15-20 Minuten überbacken.

## Tipp