

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.	Knoblauchzehe
	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