Zupfbrot mit Käse

Spontanbesuch hat sich angekündigt? Keine Sorge, mit diesem Rezept steht in einer halben Stunde ein leckeres Zupfbrot mit Käse für die Gäste bereit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Brot (z. B. Bauernbrot oder Kornbrot)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Packung	Käse (in Scheiben, z. B. Gouda oder Maasdamer)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Schnittlauch (oder andere Kräuter nach Belieben)
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das schnelle Zupfbrot mit Käse zuerst den Backofen auf 200 Grad vorheizen und Backpapier auf dem Blech ausbreiten. Den Brotlaib gitterförmig mehrere Zentimeter tief einschneiden. Anschließend die Käsescheiben in kleine Würfel schneiden.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken, in eine Schüssel geben. Schnittlauch und Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, putzen und in feine Ringe schneiden, zum Knoblauch geben. Die Zutaten mit Pfeffer und Olivenöl gründlich verrühren.

3. Die Käsestückchen in den Ritzen des Brotlaibs füllen. Nun die Knoblauch-Kräuter-Marinade über dem Brot gleichmäßig verteilen. Im Ofen rund 20 Minuten lang goldbraun backen, heiß servieren.

Tipp

Das Zupfbrot mit Käse kann man mit verschiedenen Zutaten abwandeln. Für die mediterrane Variante Mozzarella, Basilikum und Tomaten verwenden.