



Zupfbrot mit Paprika und Pilzen

Zutaten

- 1 großes Brot nach Wahl
- 100 g eingelegte geröstete Paprika
- 50 g kleine Champignons
- 100 g weiche Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Gouda

Zubereitung

- Die Paprika trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden, die Pilze putzen und in sehr feine Scheiben schneiden, den Käse ebenfalls.
- Den Knoblauch und die Petersilie fein hacken.
- Paprika, Pilze und Butter verkneten und mit etwas Salz würzen.
- Den Brotlaib mit ca. 1,5 cm Abstand kreuzweise einschneiden.
- Die Käsestreifen vorsichtig in die Einschnitte hinein drücken und mit Butterflöckchen belegen.
- Anschließend Knoblauch und Petersilie darauf verteilen.
- Zuletzt das Brot in Alufolie einwickeln und bei 180 °C für 40 Minuten im Ofen backen.
- Nach 20 Minuten der Backzeit die Alufolie entfernen und die Kruste knusprig werden lassen.