

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Unser bester
Sommer
So lecker wie nie!

**Zupfbrot mit Käse
und Kräuterbutter**

globus




Zutaten

Kräuter-Käsefüllung

100 g Butter
30 g gehackte Petersilie
2 Knoblauchzehen
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer
1 Camembert

Brot

1 längliches Brot
vom Bäcker
200 g Kashkaval Käse
oder Gouda
etwas Petersilie

 1 Brot  20 Min.  20 Min.

Dieses Zupfbrot ist super schnell gemacht und passt perfekt zum Grillen. Dazu wird ein Brot eingeschnitten und mit einer leckeren Kräuterbutter, bestehend aus Petersilie und Knoblauch, bestrichen. In eine Seite wird eine Vertiefung geschnitten. Dort entsteht Platz für einen Camembert. Außerdem wird das Brot noch mit in Scheiben geschnittenem Kashkaval Käse oder Gouda gefüllt. Diese haben tolle Schmelzeigenschaften. Nach dem Backen (oder auch Grillen) wird das Brot noch heiß serviert. So zieht der Käse tolle Fäden und der Camembert ist leicht cremig. Die perfekte Beilage zum Mitbringen für einen Grillabend mit der Familie oder Freunden.

1 Kräuter-Käsefüllung

Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd bei niedriger Stufe schmelzen. Die Petersilie fein schneiden und den Knoblauch reiben bzw. in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit Salz und Pfeffer zur Butter geben.

Den Camembert auf das eine Ende des Brots legen und mit einem Messer am äußeren Rand entlang schneiden, sodass eine passgenaue Vertiefung entsteht. Dabei einen etwa 2 cm breiten Rand stehen lassen. Den Kashkaval Käse in dünne Scheiben schneiden. Das restliche Brot längs und quer einschneiden.

Tipp: Das Brot nur so weit einschneiden, dass es nicht auseinanderfällt.

2 Brot füllen

Alle Einschnitte und auch die Vertiefung des Camemberts mit der Buttermischung einpinseln. Den Camembert einsetzen. Die Längsschnitte mit dem Kashkaval Käse füllen. Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen.

Tipp: Das Brot kann auch auf dem Grill gegrillt werden.

3 Servieren

Den Camembert einschneiden und umrühren. Das Brot mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Das Brot kann super vorbereitet und im Kühlschrank gelagert werden. Anschließend muss es nur noch gebacken werden.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

