



Gefülltes Kräuter-Knoblauch Zupfbrot

Eine Grillbeilage, die schnell und leicht zubereitet wird und soooo gut schmeckt!

Zutaten für 4-6 Personen

- 750 g Laib Bauernbrot
- 150g Butter (weich)
- 3 Knoblauchzehen
- 3 TL Kräutermischung "Genuss aus dem Süden"
- 1 TL Kräutersalz "Berghelden" gemahlen
- 100 g Emmentaler am Stück
- 1 Bund frischer Schnittlauch

Bauernbrot an der Oberfläche rautenförmig einschneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden

Butter in eine Schüssel geben, Knoblauch abziehen, pressen und mit "Genuss aus dem Süden", "Berghelden" und die Hälfte des Schnittlauchs zugeben. Mit einem Rührgerät oder einer Gabel gut mischen.

Die Kräuterbutter in die Einschnitte des Bauernbrotes streichen. Emmentaler in Scheiben schneiden und in die Einschnitte stecken.

Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit restlichen Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Für etwas Schärfe im Brot gebt noch 2 TL "Feuer & Flamme" mit in die Kräuterbutter.