

Käse-Zupfbrot



Rezeptflyer Februar

biopartner

Käse-Zupfbrot



Zutaten

1 grosses Brot

½ Bund Frühlingszwiebeln

½ Bund Peterli

80 g Butter

wenig Salz und Pfeffer

250 g Moser Camembertli
(z. B. BonCas,
Art. Nr. 002467)

250 g Raclettekäse Block
(z. B. Intercheese,
Art. Nr. 002432)

optional 1 grosse Tomate

optional Speckwürfel

Zubereitung

- Die beiden Käse in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Peterli haken.
- Die Butter leicht schmelzen. Frühlingszwiebeln, Peterli, Pfeffer und wenig Salz dazugeben und mit einer Gabel mischen.
- Das Brot im Abstand von 2 cm gitterartig und tief einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Die Käsescheiben längs und quer tief in die Rillen stecken.
- Optional die Tomaten oder die Speckwürfel darüber verteilen.
- Das Brot auf eine Alufolie legen. Buttermischung gleichmässig über die Rillen verteilen und bei 180°C 20–30 Minuten backen.