

Käse-Zupfbrot

Zutaten | 1 großes Brot

1 großes	Bauernbrot
20 g	Butter
2	Knoblauchzehen
1 kleine	Zwiebel
3 EL	frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
200 g	Gouda, in Scheiben
100 g	Emmentaler, in Scheiben
	Salz
	Pfeffer
ggf.	etwas Chili

Zubereitungszeit: 15 Min. + Backzeit

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Das Brot mit einem scharfen Messer kreuzweise 2/3 tief einschneiden.
- Die Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter ebenfalls klein hacken.
- Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Chili hinzufügen.
- Gouda und Emmentaler gleichmäßig in den Zwischenräumen des Brotes verteilen. Die Butter portionsweise mit einem Löffel ebenfalls in die Spalten gegeben.
- Das Brot auf das Backblech legen und ca. 20-25 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp:

Das Zupfbrot vor dem Backen noch mit Schinken, Speck oder auch etwas Pesto verfeinern.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
256,7 kcal	8,4 g	33,9 g	10,9 g	207,9 mg