



Zupfbrot mit Käse

Zeit: 45 Minuten **Schwierigkeit:** mittel

Zutaten (für 4 Personen)

- 750 g Laib Brot
- 100 ml Öl
- 1 Zehe Knoblauch
- [400 g Vorarlberger Bergkäse mind. 10 Monate gereift](#)
- 15 g Petersilie
- 2 Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Erst längs, dann quer Streifen in das Brot schneiden. Daraus ergeben sich Brotwürfel, die man später heraus zupfen kann. Petersilie, Knoblauch und Frühlingszwiebel fein hacken und mit Öl, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen. Das Öl dann mit einem Pinsel oder Löffel in die Ritzen des Brots streichen.
2. Den Käse in Scheiben schneiden und in das Brot stecken, so dass überall Öl und Käse ist. Den fertigen Laib in eine Auflaufform geben, mit Alufolie abdecken und für 20 Minuten in den Ofen geben bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend die Folie abnehmen und für weitere 10 Minuten backen bis das Brot knusprig ist.

Alma wünscht einen guten Appetit!