



## Käse-Zupfbrot

Snacks & Partyhits

### ZUTATEN

1 großes, frisches Brot  
250 g Heinrichsthaler  
Gouda oder Emmentaler  
Portion  
1/2 Bund  
Frühlingszwiebeln  
20 g Butter  
Olivenöl  
Optional: frische Kräuter  
und Knoblauch

### ZUBEREITUNG

Das Brot gitterartig schneiden. NICHT durchschneiden, sondern lässt den untersten Zentimeter unberührt. Die Heinrichsthaler Gouda oder Emmentaler Portion in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden und in die Zwischenräume stecken.

Kräuteröl vorbereiten:

Gewürze und Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl vermischen. Öl mit dem Pinsel auf dem Brot und in den Spalten verteilen. Anschließend die Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und auf dem Brot verteilen, das Brot danach in Alufolie einwickeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15-20min backen. Nach dem Backen das Käse-Zupfbrot mit getrockneten Tomaten und/oder Oliven dekorieren.

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 60 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

*guten  
appetit!*