



## Fluffiges Käserupfbrot

Hauptgericht

### ZUTATEN

200 g Heinrichsthaler Gouda  
100 g Heinrichsthaler Edamer  
1 kg Brot (Bauernbrot, Weizenmischbrot)  
70 ml Olivenöl oder Walnussöl  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

ca. 25 min

### ZUBEREITUNG

Zuerst das Brot kreuzförmig mit einem scharfen Messer einschneiden, so dass die entstehenden Quadrate ungefähr 2 bis 3 cm groß sind. Unbedingt darauf achten, dass das Brot nicht komplett durchgeschnitten wird, da es sonst auseinanderfällt. Als Richtwert gilt: des Brotes ungeschnitten lassen.

Im nächsten Schritt die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und den Heinrichsthaler Käse in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Käsescheiben und die Kräuter gleichmäßig in die Einschnitte des Brotes verteilen. Nun die Knoblauchzehe zur Hand nehmen, schälen und in kleine, feine Stückchen schneiden. Das Öl in eine Schüssel geben, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und in die Spalten träufeln.

Zum Schluss den Backofen auf 200 Grad heizen. Das mit Käse bestückte Brot nun auf ein Backblech mit Backpapier legen und es im Ofen für ca. 12 bis 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist.

**Tipp:** Ist das Brot schon etwas älter und leicht hart, kann es mit ein wenig Wasser wieder weich gemacht werden: Einfach über den Brotlaib zwischen die mit Käse und Kräutern gefüllten Einschnitte Wasser träufeln.

*guten  
appetit!*