

Zupfbrot

- 250 g Brot Brot wie ein Igel einschneiden, Schnitte im Abstand von 2cm anbringen, nicht durchschneiden
- 200 g Käse (z.B. Greyerzer) in Scheiben schneiden, in die Einschnitte stecken
- 1 dl Olivenöl
5 Knoblauchzehen gepresst
2 EL Kräuter gehackt
Pfeffer
- miteinander mischen in die Einschnitte zum Käse träufeln
- Backen: bei 200° ca. 15 Min. bis der Käse geschmolzen ist
- auf eine Platte stellen, nun kann jeder ein Stück abzapfen