

# ZUPFBROT MIT KÄSE UND KRÄUTERBUTTER



Dieses Zupfbrot ist super schnell gemacht und passt zum Grillen. Dazu wird ein Brot (selbstgemacht oder vom Bäcker) eingeschnitten und mit einer leckeren Kräuterbutter, bestehend aus Petersilie und Knoblauch, bestrichen. Auf die eine Seite wird eine Vertiefung geschnitten, da entsteht Platz für einen Camembert. Außerdem wird das Brot noch mit in Schieben geschnittenem Kashkaval Käse oder Gouda gefüllt. Diese haben tolle Schmelzeigenschaften. Nach dem Backen (oder auch Grillen) wird das Brot noch heiß serviert. So zieht der Käse tolle Fäden und der Camembert ist cremig leicht. Die perfekte Beilage zum Mitbringen für einen Grillabend mit der Familie oder Freunden.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## KRÄUTER-KÄSEFÜLLUNG

Die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd bei niedriger Stufe schmelzen. Die Petersilie fein schneiden und den Knoblauch reiben oder in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Salz und Pfeffer zur Butter geben.

Den Camembert auf das eine Ende vom Brot legen und mit einem Messer außen herum schneiden, sodass eine Vertiefung für diesen entsteht. Dabei einen etwa 2 cm breiten Rand stehen lassen.

Den Kashkaval Käse in dünne Scheiben schneiden.

Das restliche Brot längs und quer einschneiden.



Das Brot nur so weit einschneiden, sodass es nicht auseinanderfällt.

Alle Einschnitte und auch die Vertiefung vom Camembert mit der Buttermischung einpinseln. Den Camembert einsetzen. Die Längsschnitte mit dem Kashkaval Käse füllen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für 20 Minuten backen.



Das Brot kann auch auf dem Grill gegrillt werden.

Den Camembert einschneiden und umrühren. Das Brot sofort servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
eure Sally <3



Das Brot kann super vorbereitet und im Kühlschrank gelagert werden. Anschließend muss es nur noch gebacken werden.

## KRÄUTER-KÄSEFÜLLUNG:

- 100 g** Butter
- 30 g** Petersilie (gehackt)
- 2** Knoblauchzehen
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1** Camembert

## BROT:

- 1** Brot (länglich)
- 200 g** Kashkaval Käse