

# Zünftiges Zupfbrot



Da zupfen alle gerne mit

## Zutaten

1 mittelgroßes Land- oder Bauernbrot  
400 gr. Käse (Gouda, Raclette- oder Bergkäse)  
125 gr. weiche Butter  
4 Lauchzwiebeln  
frische Kräuter  
ganz fein gewürfelter Knoblauch  
Salz & Pfeffer  
1/2 TL mittelscharfer Senf

-----  
optional: 125 gr. Baconscheiben



Das Brot der Länge und der Breite nach mit einem scharfen Messer so einschneiden, dass schöne Quadrate entstehen. **Achtung:** Der Boden muss stabil bleiben.

Die weiche Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben, mit dem Senf, einem 1/2 TL Salz und etwas weißem Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, die Kräuter fein hacken. Beides zusammen mit dem Knoblauch zur Butter geben und mit einem elektrischen Handrührgerät zu einer cremigen Kräuterbutter verrühren.

Den Käse in Streifen schneiden und in die aufgeschnittenen Zwischenräume des Brotes stecken. (Wer mag, füllt auch noch Bacon mit ein). Sind alle Zwischenräume gefüllt, diese mit der Kräuterbutter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Ober-/Unterhitze) backen, bis der Käse zerlaufen ist.



## Italienische Variante

Als Käse Mozzarella verwenden und die Kräuterbutter durch eine Buttermischung mit klein gehackten getrockneten Tomaten, Basilikum und Thymian ersetzen.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein  
Fotos (C): Geralt; Marion, Clipdealer, JiSign@Fotolia.com