

Zupfbrot mit Sommerduett



Zutaten: Zubereitung:

750 g-Laib Bauernbrot
150 g Almbutter
400 g Sommerduett
2 Knoblauchzehen
Etwas frischen Basilikum

1. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Das Bauernbrot mit einem scharfen Messer mit tiefen Längs- und Querschnitten gitterförmig einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden.
3. Anschließend die Almbutter bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen lassen, die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und in die flüssige Almbutter rühren.
4. Das Bauernbrot auf das vorbereitete Backblech legen.
5. Die Knoblauchbutter mit einem Pinsel tief in die Broteinschnitte streichen.
6. Den Sommerduett in dünne Streifen schneiden und gleichmäßig in den Broteinschnitten verteilen.
7. Das Brot locker in die Alufolie einwickeln, damit der Käse nicht an der Alufolie festklebt.
8. Für 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
9. Danach die Alufolie öffnen und das Brot weitere 5 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.
10. Aus dem Ofen nehmen und mit dem grob gehackten Basilikum bestreuen und warm servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!