



 35 Minuten

 Einfach

HERZHAFTES KÄSE-ZUPFBROT MIT THYMIAN, FEIGEN UND SKYR-GRANATAPFEL-DIP

Knusprig herzhaftes Zupfbrot trifft auf unseren würzigen Burlander, fruchtige Feigen und Thymian. Noch leckerer wird's mit einem cremigen Granatapfel-Dip mit unserem Skyr Natur.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Bauernbrot rautenförmig ein-, aber nicht durchschneiden. Butter mit Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn in die Einschnitte streichen. Thymian waschen, Burlander in breite Streifen schneiden. Feigen trocken abreiben, Stielansatz abschneiden und die Feigen in dünne Scheiben schneiden.

SCHRITT 2

Käse, Thymian und Feigen vorsichtig in die Broteinschnitte stecken, das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen ca. 15 Minuten aufbacken, bis der Käse anfängt zu zerlaufen.

SCHRITT 3

Bei dem Granatapfel die Kerne herauslösen, dabei den Saft auffangen, mit Skyr verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse Zupfbrot mit Kräutern mit dem Skyr Dip servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3298/787

Fett (g): 45,2



Zutaten

4 Portionen

1 Bauernbrot, ca. 500 g

100 g Butter, weich

2.5 TL Senf

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

7 Thymianzweige

300 g MILRAM Burlander herzhaft-würzig

2 frische Feigen

0.5 Granatapfel

250 g Skyr

Kohlenhydrate (g): 55,7

Eiweiß (g): 33,6