



 20 Minuten

 Einfach

SCHNELLES ZUPFBROT MIT KNOBLAUCHBUTTER

In deiner Brottüte bleiben immer ein paar harte Scheiben übrig? Top! Damit kannst du ruck zuck dieses Blitz-Zupfbrot zaubern!



So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Für das Zupfbrot den Backofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

SCHRITT 2

Die Butter mit einer Gabel etwas auflockern. Den Knoblauch durch die Presse drücken und die Kräuter fein hacken. Beides mit der Butter vermengen und die Brotscheiben mit der Kräuterbutter einstreichen.

SCHRITT 3

Die Hälfte des Reibekäses auf den Brotscheiben verteilen und das Brot anschließend in eine Kastenform geben. Den übrigen Käse darüber streuen und das Zupfbrot mit Kräuterbutter im Ofen (Mitte) 10-15 Min. goldbraun backen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1289/308

Fett (g): 15

Kohlenhydrate (g): 26

Eiweiß (g): 13



Zutaten

6 Portionen

3 EL weiche Butter

1 Knoblauchzehe

2 Stängel Kerbel oder Petersilie

350 g altbackenes Brot, in Scheiben

150 g MILRAM PizzaLiebe