



 40 Minuten

 Einfach

## EINFACHES KRÄUTER-AIOLI-ZUPFBROT

Unser selbstgemachtes Zupfbrot aus Pizzateig mit Aioli, Kräutern und überbackenem Käse wird das Highlight auf jeder Grill-Party.



*So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine kleine Kastenform (Inhalt 450 g) einfetten. □

### SCHRITT 2

Den Pizzateig ausrollen und das Backpapier entfernen. Die Rosmarin Nadeln abstreifen und mit der Petersilie fein hacken. Kräuter mit Aioli verrühren und den Pizzateig damit einstreichen. Mit 125 g Reibekäse bestreuen und in 16 Stücke teilen.

### SCHRITT 3

Die Teigstücke aufeinanderstapeln und so in die Kastenform legen, dass der Stapel die Form ausfüllt. Im Ofen (untere Schiene) 25-30 Minuten backen. Falls der Käse zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken und fertig backen. □

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1546/370

Fett (g): 13

Kohlenhydrate (g): 45

Eiweiß (g): 15



### Zutaten

#### 6 Portionen

550 g Pizzateig, aus dem Kühlregal (eckig)

3 Zweige frischer Rosmarin

4 Stängel frische Petersilie

150 g MILRAM Aioli

150 g MILRAM PizzaLiebe, Reibekäse