

Französisches Zupfbrot mit Emmentaler, Mozzarella und Butter



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für die Knoblauchbutter zerlassene **Butter** mit gepresstem Knoblauch vermengen und beiseite stellen.
2. Ein Laib Vollkornbrot mit einem scharfen Messer so einschneiden, dass etwa 2-3 cm große Quadrate entstehen. **Wichtig** dabei wäre, dass Brot nicht zu tief einzuschneiden.
3. Anschließend für die Füllung den **Emmentaler** würfeln und mit dem **Mozzarella** gleichmäßig in den Spalten des Brotes verteilen.
4. Zuletzt das Zupfbrot mit **Mozzarella**, gehackter Petersilie und geschmolzener Knoblauchbutter aus Schritt 1 toppen und für 18 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben.

Zutaten



- 1 Laib Vollkornbrot
- 3 EL **GOLDSTEIG Butter**
- 3 EL Knoblauch
- 200g **GOLDSTEIG Emmentaler Stück**
- 500g **GOLDSTEIG Mozzarella gerieben**
- Petersilie