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