

Käse Zupfbrot

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Laib Bauernbrot oder Mischbrot
- 300 g Almsenner Sennkäse
- 100 g Bergbauern Butter weich
- Schnittlauch und Petersilie gehackt
- Prise Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Sennkäse in Scheiben schneiden.
2. Das Brot in ca. 1,5 cm Abständen kreuzweise einschneiden.
3. Die Einschnitte (nur eine Richtung) mit den Käsescheiben befüllen.
4. Die weiche Butter mit einer Prise Salz und Pfeffer und den gehackten Kräutern vermengen.
5. Anschließend die vermengte Butter in Flocken über den Laib Brot verteilen.
6. Den Laib in das vorgeheizte Backrohr (180 Grad Umluft) für ca. 15 Minuten aufbacken. Bis der Käse gut geschmolzen ist. Wir empfehlen eine Alufolie unter das Brot zu legen.

Das Käse Zupfbrot eignet sich perfekt als Party-Fingerfood und als Grill-Beilage.

Pinzgauer Geheimtipp: Für eine leichte Schärfe zusätzlich den Almsenner Bergfeuer Käse hinzugeben.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch