



Kräuter - Käse - Zupfbrot

Zutaten:

200g Ländle Weinkäse
2 kleine Schalotten
80g Ländle Butter
2 Zweige Rosmarin
etwas frischer Thymian
1 Knoblauchzehe
1 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer
1 Laib Brot, gekauft oder selbstgebacken

Zubereitung:

Backrohr auf 180° Heißluft vorheizen.

Ländle Weinkäse reiben. Schalotten und Kräuter fein schneiden, Knoblauch pressen.

Ländle Butter schmelzen und mit Schalotten, Knoblauch und Kräutern verrühren. Mit Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen.

Brot kreuzweise einschneiden, aber nicht durchschneiden. Den geriebenen Käse gut im Brot verteilen und dann mit der Kräuterbutter bestreichen. Evtl. noch mit etwas Käse bestreuen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.