



## Zupfbrot mit Käse und Lauch

Fragen Sie sich, wie unser glutenfreies Poensgen-Brot noch leckerer schmecken kann? Wir haben die Antwort: Mit Käse und Lauch überbacken. Obendrein sieht dieses Brot zum Zupfen auch noch besonders schön aus und ist das perfekte Mitbringsel für Ihre nächste Party. Welchen Käse Sie nehmen möchten, bleibt Ihnen überlassen.



### Das brauchen Sie:

1 frisches, glutenfreies Brot z.B. Weißbrot (Art.Nr. 0001), Dunkles Brot (Art.Nr. 0005)  
Ein paar Käsescheiben deiner Wahl  
85 g Butter  
6 Lauchzwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Salz und Pfeffer

### Und so geht's:

Den Brotleib quer und längs einschneiden, sodass kleine Vierecke entstehen. Hierbei gilt: Das Brot so tief einschneiden wie möglich – aber ohne es zu durchteilen! In jede dieser Rillen stecken Sie nun Die Käsescheiben. Nun den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Schneiden Sie die Lauchzwiebeln in Ringe, vermengen Sie sie mit der Butter und dem gehackten Knoblauch und fügen Sie etwas Salz und Pfeffer hinzu. Auch die Butter können Sie nun auf die Rillen verteilen. Bedecken Sie das Brot mit Alufolie und backen Sie es für etwa 20 Minuten. Danach entfernen Sie die Folie wieder und backen das Brot für weitere 5 Minuten auf höherer Temperatur.

Lassen Sie uns wissen, wie Ihnen dieses Rezept gefällt. Wir wünschen einen guten Appetit!