

## Mach deinen Brotlaib zu einem "cheesy" Partysnack

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Brot

5 Knoblauchzehen  
10 g Petersilie  
2 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel Butter  
130 g geriebener Mozzarella  
1 Brot

Brot aufschneiden und mit Käse belegen - ein ziemlich langweiliges Unterfangen ... Partytauglich wird's, wenn du dein Brot - nein, nicht mit Glitzerstaub und Luftschlangen verzierst - sondern mit Käse füllst und im Ofen überbackst. Schmeckt natürlich auch mit ein paar Scheiben Bacon zwischendrin. Oder ein paar Tomaten, Paprikawürfeln,...

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Knoblauch schälen und mit Petersilie und Olivenöl in

einen Food Processor geben, miteinander vermischen.

- 3 -

Butter schmelzen, Knoblauchöl dazugeben und kurz aufkochen lassen.

- 4 -

Brot gitterförmig einschneiden. Knoblauchbutter darüberträufeln und Mozzarella in die Schnittstellen streuen. Zupfbrot mit Alufolie bedecken und im heißen Ofen 10 Minuten backen. Alufolie entfernen und erneut 10 Minuten backen.