

schwäbisches Zupfbrot

der schnelle Snack für Party und Fussballabend!



der Schwabengriller

Zutaten:

- 1 Brot (mindestens 750 g), Sorte nach eigenem Belieben
- Käse (gerieben oder Scheiben)
- Kräuterbutter oder Kräuterfrischkäse
- Salami oder Speckwürfel oder Schinken bzw. alles was da ist und weg muss ;-)

so geht's:

- Das Brot mit einem sehr scharfen Messer längs und quer in "Scheiben" schneiden, das Würfel entstehen.
ACHTUNG: der letzte Zentimeter muss stehen bleiben das es nicht auseinanderfällt!
- In die entstandenen Zwischenräume großzügig Kräuterbutter oder Frischkäse streichen, möglich ist auch ein Kräuteröl o.ä.
- Dann die Füllung hineingeben, es ist wirklich alles erlaubt was schmeckt - die perfekte Möglichkeit den Kühlschrank mal wieder aufzuräumen ;-) Schinkenscheiben einfach klein schneiden, Scheibenkäse zusammenrollen und "hineinstopfen" :-)
- das gefüllte Brot im vorgeheizten Grill oder Backofen bei ca. 200 °C ungefähr 15-20 Minuten backen bis der Käse eine schöne Farbe hat

Guten Appetit!