



Einfaches Pull-Apart-Brot

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Krustenbrot	1 St.
Butter	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Gouda, gerieben	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen der Petersilie zupfen und grob hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Brot in ca. 2 cm Abständen einschneiden, sodass im unteren Drittel die Scheiben noch zusammenhängen. Brot drehen und nochmals in ca. 2 cm Abständen einschneiden, sodass zusammenhängende Rauten entstehen.
2. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen. Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Brot mit Kräuterbutter beträufeln. In die Zwischenräume Käse verteilen und Brot auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im Ofen ca. 20 Min. überbacken.
3. Pull-Apart-Brot aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	505 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	22 g