



Käse-Knoblauch-Zupfbrot mit dem St.Mang Rubius

Zutaten

180 g St. Mang Rubius

1 Brotlaib

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

2 Knoblauchzehen

½ rote Zwiebel

150 g Butter

Salz



Zubereitung

1. Ein Brot an der Oberfläche im Muster von einem Karo einschneiden.
2. Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und Zwiebel klein schneiden.
3. Butter in einem Topf geben und die geschnittene Petersilie, Knoblauch und Schnittlauch dazugeben.
4. Den Rubius in kleine Würfel schneiden und in die Zwischenräume des eingeschnittenen Brotes geben.
5. Die Kräuterbutter über das Brot geben, salzen und die Zwiebeln darauf verteilt. Nun kann das Zupfbrot für ca. 20 Minuten bei 180°C im Ofen gebacken werden.

Weitere Rezepte unter st-mang.com