

# Kräuter-Zupfbrot mit Käse für den Grill

## Zutaten:

### Für die Kräuterbutter:

100 g „Die Streichzarte“ von Weihenstephan, ungesalzen

2 Knoblauchzehen

Frisch gemahlener Pfeffer

1 Handvoll frischer Kräuter (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Oregano, Thymian etc.  
– je nach Geschmack)

Abrieb einer halben Bio-Zitrone

### Außerdem:

1 Laib Bauernbrot

50-100 g Käse nach Wahl

Alufolie

## Zubereitung

1. Das Brot zuerst längs und dann quer einschneiden (nicht ganz durchschneiden).
2. Die Kräuter waschen und den Knoblauch schälen, anschließend alle Zutaten für die Butter in eine Schüssel oder ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixer pürieren, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.
3. Den Käse passend schneiden und in die Einschnitte drücken. Das eingeschnittene Brot danach großzügig mit der Kräuterbutter bestreichen.
4. Das Brot in Alufolie wickeln und auf den Grill legen. Bei geschlossenem Deckel so lange grillen, bis das Brot knusprig und der Käse geschmolzen ist. Je nach Temperatur des Grills kann die Grillzeit 10-20 Minuten betragen.
5. Alternativ ist die Zubereitung des Brotes im Ofen ebenfalls möglich: Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten.

**Tipp:** Die restliche Kräuterbutter portionsweise für das nächste Mal einfrieren!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Niveau: einfach