



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Käse-knoblauch-Zupfbrot mit St. Mang Rubius würzig von Essen mit Liebe

 20 Minuten

 4 Portionen

 Einfach



Zutaten

1 St. Mang Rubius würzig
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.

