

Käse-Speck-Zupfbrot

Für 6 Personen / Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Bauernbrot	1 kg
Gouda	200 g
Emmentaler	200 g
Speck	50 g
Butter	30 g

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
gitterartig tief einschneiden, aber nicht durchschneiden.
und
in Streifen schneiden und abwechselnd in die Zwischenräume stecken.
in feine Würfel schneiden und ebenfalls in den Zwischenräumen verteilen. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
schmelzen und in die Zwischenräumen gießen.
Dann das Brot bis der Käse geschmolzen ist ca. 20 Minuten überbacken.

Der ideale Begleiter

[Grauburgunder / Trocken](#)

