

Zweierlei Zupfbrote vom Grill



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Brotlaib oder 6 Baguette-Brötchen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 200 g Emmentaler in Scheiben
- 100 g Gouda in Scheiben
- 60 g Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 Hand voll frische Kräuter der Saison
(Schnittlauch, Petersilie, Basilikum,
Thymian)
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung den Grill mit geschlossenem Deckel auf 200°C vorheizen.
2. Außerdem die Kräuter sowie Knoblauch und Zwiebel fein hacken und mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer zu einer dickflüssigen Paste vermischen.
3. Den Brotlaib oder die Baguette-Brötchen rautenförmig einschneiden – dabei jedoch nicht bis zum Boden durchtrennen (das Brot oder die Brötchen sollten nicht auseinanderfallen).
4. Nun die Kräuterpaste in die Zwischenräume verteilen und den Käse in breite Streifen geschnitten in die einzelnen Lücken stecken.
5. Die Zupfbrote noch auf einen Grillrost mit ofenfester Abtropfschale geben und so im vorgeheizten Grill bei geschlossenem Deckel für 10–15 Minuten knusprig backen.