

Partybrot mit Speck und Käse





In einer Zeitschrift habe ich einmal ein Foto von einem Partybrot gesehen, diese Idee fand ich super, denn es kann vorbereitet werden. Wenn dann die Gäste da sind, ab damit in den Backofen und danach einfach genießen. So habe ich es auch gemacht und es hat uns vorzüglich geschmeckt, habe aber eine Variante gewählt, die bei uns sicher jeder isst.

Zutaten für ein Partybrot mit Käse und Speck, ca 4 Personen:

1 runder Laib Brot (500g),

Kräuterbutter, wer mag auch mit Knoblauch

Käse nach Geschmack, sollte aber gut schmelzend sein

Speck

Das Brot in 2 cm großen Abständen tief einschneiden, aber nicht durch schneiden, der Boden des Brotes sollte intakt bleiben. Danach mit der Kräuter-Knoblauchbutter dick bestreichen und parallel dazu nochmals durchschneiden, sodass das Brot würfelig aussieht. Mit in Streifen geschnittenen Käse und Speck füllen und locker in Alufolie einschlagen. In den vorgeheizten Backofen, bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze, ca. 15 – 20 Minuten backen, danach die Alufolie öffnen und das Brot noch 10 Minuten weiterbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Backofen nehmen und ca. 5 Minuten rasten lassen, die Alufolie entfernen und auf einem großen Brett servieren.

Habe diese Mal keine Mengenangabe, da ich es nicht abgewogen habe, ist individuell sowieso verschiedene, kann jeder machen wie ermöchte.