ZUPFBROT



DAS BRAUCHST DU

½	**ANKER G'staubter Wecken** (funktioniert auch sehr gut mit Brot, das 1 oder 2 Tage alt ist)
	Pesto alla Genovese
250 g	**Mozzarella**
~10-15	**Cocktailtomaten**

SO WIRD'S GEMACHT

1. Das Brot gitterartig einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
2. Das Pesto in die Zwischenräume schmieren.
3. Den Mozzarella in Streifen schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Beides in die Zwischenräume stecken.
4. Das Brot in Alufolie einwickeln und bei **180 °C** ca. **15 Minuten** backen. Alufolie entfernen und ggf. noch weitere **15 Minuten** weiterbacken.

TIPP

Das Brot kann ebenso variiert werden wie die Füllung. Probier doch auch Rustikales Bäckerbrot
... mit Zwiebel-, Speckwürfel und Bergkäse
... mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Gouda
... mit Chorizo, Zwiebelringen und Butterkäse
... mit Camembert und Preiselbeeren