

Zupfbrot

1		längliches Ruchbrot	bis zur untern Rinde längs und quer einschneiden (ergibt Quader)
250	g	Greyerzer	in Scheiben schneiden, in die Längs- und Querrillen stecken
1		Frühlingszwiebel, geh.	alles zusammen mischen, ebenfalls in alle Rillen stecken
100	g	Schinken, gewürfelt	
½	Bd.	Kräuter nach Wahl, geh.	
1	El	Kräuterbutter	in Flöckli darüber verteilen

Backen

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, 15-20 Min.

Weitere Füllvarianten:

Oliven, getrocknete Tomaten, Speckwürfeli, Gorgonzola, Knoblauchscheiben, Salami, Rohschinken, Peperoniwürfeli

