Zupfbrot

Brote



- 1 Zweig Rosmarin
- 1 -2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g Oliven
- 1 helles Bauernbrot, 800 g(oder ein Brot welches in dem <u>kleinen Zaubermeister</u> gebacken wurde)
- 200 g geriebener Mozzarella

Rosmarin waschen und zupfen.

Knoblauch mit der Knoblauchpresse in eine Schale pressen.

Öl, getrocknete Tomaten, Salz und Pfeffer hinzufügen und pürieren.

Das Brot mit einem Messer gitterförmig bis 2cm über dem Boden einschneiden.

Brot in den leicht geölten Ofenmeister legen.

Die Tomatenmischung in das Brot mit dem <u>kleinen Streicher</u> in jede Scheibe streichen.

Den geriebenen Mozzarella in und auf das Brot verteilen.

Brot im vorgeheitzten Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen, Ober- und Unterhitze, bei 200°C für ca. 20 Min. backen.

Deckel bei Bedarf abnehmen und weitere 10 Min. backen damit der Mozzarella gut überbacken ist.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef Shop: https://radtke.shop-pamperedchef.de/willkommen

website: https://dorthes-rezepte.de