

Zutaten

- 1 großes Landbrot 750 g
- 250 g weiche Butter
- 50 ml Olivenöl
- 8 Stück getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Gouda
- Rosmarin, Thymian
- Salz und Pfeffer

Backen, vom Grill

Brot-Igel vom Grill

Gegrillte ganze Brote selbst gewürzt – beeindruckend einfach. Die perfekte Beilage, nicht nur fürs Grillbuffet.

So wird’s gemacht:

1. Das Brot längs und quer bis zur Rinde einschneiden so dass Quadrate von ca. 3x3cm entstehen.
2. Butter, Olivenöl, Tomaten und Kräuter pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Diese Masse, ebenso wie den fein gewürfelten Käse in den Furchen des eingeschnittenen Brotes verteilen.
4. Den Grill vorheizen und das Brot bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel (ca. 200°C) knusprig grillen (ca. 10-15min).