



## Bacon-Zupfbrot

### Zutaten für 1 Brot

- ✦ 1 runder Brotlaib, ca. 1 kg (z. B. helles Weizen- oder Bauernbrot)
- ✦ 24 Scheiben Zimmermann Bacon
- ✦ 100 g Kräuterbutter
- ✦ 150 g geriebenen Gouda

### Zubereitung | ca. 40 min.

- 1 Den Grill für mittlere bis starke Hitze (180 – 200°C) vorbereiten. Das Brot diagonal im Abstand von jeweils ca. 3 cm bis beinahe auf den Boden einschneiden, dabei aber auf keinen Fall durchschneiden. Dann im rechten Winkel dazu den Vorgang wiederholen, sodass die Schnitte eine Art Schachbrettmuster ergeben.  
Vorsicht, das Brot darf nicht auseinanderfallen!
- 2 Zimmermann Bacon in 2 cm lange Streifen schneiden. Kräuterbutter in die Schlitzstreifen streichen, mit Gouda und Zimmermann Bacon auffüllen.
- 3 Das Brot in eine feuerfeste Auflaufform legen und über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten auf dem Grill garen, bis der Käse zerlaufen und der Bacon kross ist.