

Knuspriges Zupfbrot mit endori veggie kebab koriander paprika

endori



2 Pck.	veggie kebab koriander paprika
1	Weißbrot
200 g	Käse, gerieben, vegan
10 g	Rosmarin
10 g	Thymian
10 g	Petersilie
10 g	Basilikum
1	Chili, frisch
1	Knoblauchzehe
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Brotlaib gitterförmig tief einschneiden, aber nicht durchschneiden.

Für die Füllung Kräuter und die Chilischote waschen, Knoblauch schälen und alles fein hacken. Zusammen mit dem geriebenen veganen Käse, sowie dem **endori veggie kebab koriander paprika** mischen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Füllung die Ritzen des Brotlaibs füllen, mit etwas Alufolie abdecken und im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Anschließend ca. 5 Minuten bei 200 °C ohne Folie gratinieren und noch heiß servieren.

Guten Appetit!