Zupfbrot mit Luganighe Ticinesi

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Halbweiss-Brot
- 240g Luganighe Ticinesi
- 4 Zweig Rosmarin
- 160g Sbrinz
- 160g Parmesan
- 4EL Olivenöl
- n.b. Salz & Pfeffer
- 4dl Bier

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, Grillfunktion.

2. Den Darm von der Tessiner Luganighe abziehen und die Grillwurst mit den Händen zerbröckeln. In 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Zur Seite stellen.

3. Brot mit Bier bepinseln und kreuzweise einschneiden, aber nicht ganz durch bis an den Boden.

4. Die Fleischstücke in den Spalten verteilen. Den Käse und die Kräuter darüber streuen, salzen und pfeffern und für 15 Minuten in der Ofenmitte backen, bis die Kruste schön goldig und der Käse geschmolzen ist.

5. Funktioniert auch mit getrockneten Kräutern.

6. Lauwarm servieren.