

## Rezept

# Französisches Partybrot

Ein Rezept von Französisches Partybrot, am 13.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	Gruyère	<b>200 g</b>	Camembert
<b>1/2 Bund</b>	Petersilie	<b>1/2 Bund</b>	Estragon
<b>4 Zweige</b>	Thymian	<b>1</b>	Bio-Zitrone
<b>60 g</b>	Butter		Salz
	Pfeffer	<b>1</b>	helles Weizenmischbrot (750 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brot (40 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 4 g F, 4 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Den Gruyère reiben, den Camembert ½ cm groß würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von Petersilie und Estragon abzupfen und hacken. Von den Thymianzweigen die Blättchen abstreifen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. 2 TL Schale abreiben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit den gehackten Kräutern verrühren. Die Zitronenschale unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Brot mit einem Brotmesser alle 2 cm gitterförmig bis 1-2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 × 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Käsemischung gleichmäßig in die Einschnitte füllen. Die geschmolzene Kräuterbutter darüber träufeln. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Alufolie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort servieren.