

# Knuspriges Speck-Käse-Brot

## Für 4 Personen:

1 Brotlaib	4 Scheiben Speck	2 EL Kapern
1/2 Bd. Rucola	100 g Bergkäse	10 getrock. Öl-Tomaten
1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe, gerieben	125 g Butter
Kräuter der Provence		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Brot rautenförmig einschneiden.

Getrocknete Tomaten grob würfeln, Speck in Scheiben schneiden, Rucola klein zupfen, Bergkäse fein reiben.

Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Brotzwischenräume mit im Wechsel mit Tomaten, Speck, Rucola, Käse und Kapern füllen.

Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch und Chili zur flüssigen Butter geben. Mit Kräutern der Provence würzen. Alles gut vermengen und das Brot damit großzügig einpinseln, sodass auch die Butter in die Brotzwischenräume läuft.

Dann das Brot mit dem Backpapier einpacken, dabei zuerst die Längsseiten einklappen, dann die kurzen Seiten einschlagen und zum Beispiel mit einer Heftzange verschließen. Das Ganze im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Backpapier öffnen und das Brot am besten noch lauwarm servieren.

Rainer Klutsch am 10. November 2022