

## Brot-Igel vom Grill



### Zutaten für Brot-Igel

1 großes Landbrot 750 g  
250 g weiche Butter  
50 ml Olivenöl  
8 Stück getrocknete Tomaten  
(in Öl eingelegt aus dem Glas)  
2 Knoblauchzehen  
100 g Gouda  
Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer

### So wird's gemacht

Das Brot längs und quer bis zur Rinde einschneiden so dass Quadrate von ca. 3x3cm entstehen. Butter, Olivenöl, Tomaten und Kräuter pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse, ebenso wie den fein gewürfelten Käse in den Furchen des eingeschnittenen Brotes verteilen.

Den Grill vorheizen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel (ca. 200°C) knusprig grillen (ca. 10-15min).