

REZEPT

Überbackene Brötchen

Veit Brötchen wie das Dinkelchen lassen sich schnell zu leckeren herzhaften Snacks weiterverarbeiten. Eine einfache Variante ist das Überbacken von Brötchen, klassisch mit Schinken und Käse. Je nach Geschmack kann das Rezept variiert werden, beispielsweise mit Spitzkohl, Apfel und Kümmel.

Variante 1: Überbackene Brötchen mit Schinken und Käse



Zubereitungszeit: ca. 40 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 kleine Brötchen, z.B. Veit Dinkelchen
- 100 g Schinken (geräuchert oder gekocht)
- 1 große Zwiebel
- 250 g Käse nach Wahl (gerieben)
- 200 g Crème fraîche
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll Petersilie
- etwas Butter

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°C vorheizen.
2. Zwiebel und Schinken fein würfeln, mit etwas Butter in der Pfanne kurz andünsten.
3. Die Mischung abkühlen lassen, mit Ei, Crème Fraîche und $\frac{3}{4}$ der Käsemenge vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, optional Petersilie hinzugeben und ca. 15 min ziehen lassen.
4. Brötchen halbieren und die Masse darauf verteilen, mit Käse bestreuen.
5. Die Brötchen bei 170° ca. 15 min goldbraun überbacken.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bilder: Marina Eger, www.feinschmeckerle.de

REZEPT

Variante 2: Überbackene Brötchen mit Spitzkohl, Apfel und Kümmel



Zubereitungszeit: ca. 45 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 kleine Brötchen, z.B. Veit Dinkelchen
- optional 100 g Schinken (geräuchert oder gekocht)
- 1 große Zwiebel
- ½ Spitzkohl
- Salz, Pfeffer
- etwas Kümmel
- 1 säuerlicher Apfel
- etwas Zitronensaft
- 250 g Käse nach Wahl (gerieben)
- 200 g Crème fraîche
- 1 Ei
- 1 Handvoll Petersilie
- etwas Butter

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°C vorheizen.
2. Zwiebel und optional Schinken fein würfeln, mit etwas Butter in der Pfanne kurz andünsten und herausnehmen. Fein geschnittenen Spitzkohl in die Pfanne geben und kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Sofern Flüssigkeit entsteht, das Kraut vor der Weiterverwendung etwas ausdrücken.
3. Einen säuerlichen Apfel entkernen, fein reiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
4. Nach dem Abkühlen die gedünstete Zwiebel/bzw. Zwiebel-Schinken Mischung, den Spitzkohl und Apfel mit Ei, Crème fraîche und $\frac{3}{4}$ der Käsemenge vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, optional Petersilie hinzugeben und ca. 15 min ziehen lassen.
5. Brötchen halbieren und die Masse darauf verteilen, mit Käse bestreuen.
6. Die Brötchen bei 170° ca. 15 min goldbraun überbacken.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bilder: Marina Eger, www.feinschmeckerle.de