

Überbackene Brötchen



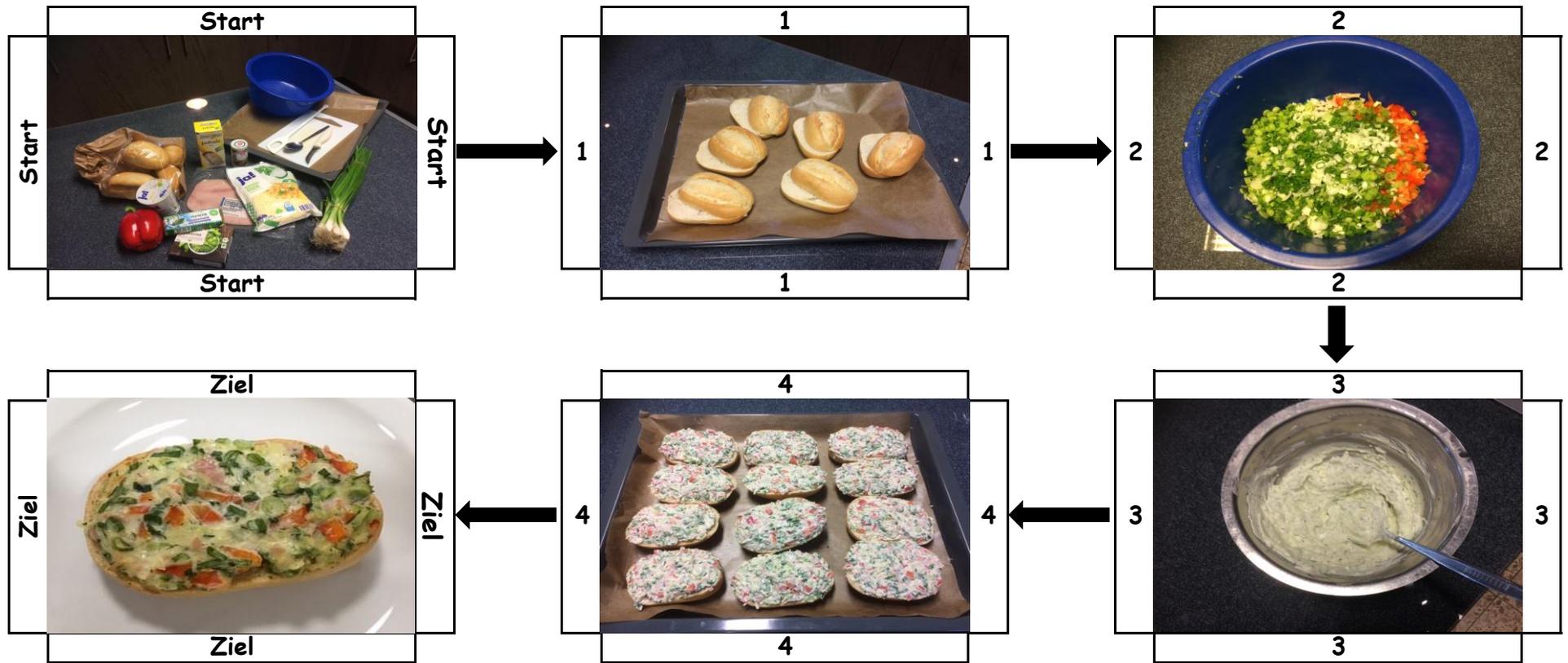
Das brauchst du:

4	Brötchen	* kleines Brettchen
100 g	gek. Schinken	* kleines Messer
1 Bund	Frühlingszwiebeln	* Schüssel
1	Paprika (rot)	* Esslöffel
100 g	ger. Gouda	* Rührlöffel
50 g	Kräuterschmelzkäse	* Backblech
1 Becher	Schmand	* Backpapier
2 EL	frische Kräuter	
etwas	Salz und Pfeffer	

So geht´s:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Brötchen aufschneiden.
2. Gekochten Schinken und Paprika in kleine Würfel schneiden.
Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Kräuterschmelzkäse, Schmand und Kräuter in einer Schüssel vermischen.
4. Frühlingszwiebeln, Paprika, Schinken und Gouda dazugeben und vermischen
und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Masse mit einem Löffel auf die halbierten Brötchen verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten bei 180 Grad überbacken.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!