

Überbackenes Specialbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Scheiben Schwarzbrot, Frischkäse (Almette), 120 gr Würfelspeck, 400 gr geriebener Käse, 4 Prisen Paprikapulver, 4 Prisen Curry.

Die Vorbereitungen:

Zutaten hinrichten, und schon kann es losgehen.

Die Zubereitung:

Man bestreicht die Scheibe Schwarzbrot mit dem Frischkäse (ruhig etwas dicker), und legt dann die Speckwürfel auf das bestrichene Brot. Anschließend wird der geriebene Käse auf´s Brot gestreut, darf auch ruhig 2-3 cm dick sein. Als letztes würzt man das Ganze noch mit etwas Paprikapulver und Curry.

Nun schiebt man es bei 220° in den Ofen und lässt es dort 5-7 Minuten überbacken.

GUTEN APPETIT