Schinken-Lauch-Brötchen

Knusprige Brötchen mit saftig – würzigem Belag! Einfach köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 6 – 8 Brötchen

3 – 4 glutenfreie Brötchen (je nach Größe)

Für den Belag:
1 Stange Lauch
15g Butter oder Margarine
80g gekochten Schinken
100g geriebenen Emmentaler (ggf. laktosefrei)
1 Ei
1 EL Sauerrahm (ggf. laktosefrei)
1 TL Petersilie
Salz
Pfeffer

1. Lauch putzen, waschen, halbieren und fein schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin kurz dünsten. Auskühlen lassen.
2. Schinken in kleine Würfelchen schneiden. Petersilie klein schneiden.
3. Alle Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und gut verrühren.

4. Die Mehrkornbrötchen halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Belag auf die Brötchen verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten überbacken.