

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.