

Schlemmerbrötchen

So saftig, cremig und köstlich zugleich! Die delikaten Schlemmerbrötchen sind ideal als Partysnack, zum Mitnehmen und als leckere Hauptspeise! Der Belag lässt sich bestens vorbereiten und so sind die Schlemmerbrötchen ideal, wenn fix eine tolle Köstlichkeit bereitstehen soll ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

3 glutenfreie Brötchen (ggf. laktosefrei)*

Für den Belag:

50g Kochschinken

50g Salami

$\frac{1}{2}$ Paprikaschote

100g Schmand (ggf. laktosefrei)

100g geriebener Emmentaler

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

1. Schinken, Salami und Paprika sehr klein würfeln.
2. Alle Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und gut verrühren.
3. Die Brötchen aufschneiden und den Belag gleichmäßig auf die Brötchen verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 18 Minuten

backen.

Milchfrei – Tipp: Schmand durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen. Emmentaler durch einen veganen Streukäse ersetzen. Im gut sortieren Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.

*Gerne können glutenfreie Aufbackbrötchen verwendet werden. Diese müssen nicht vorab aufgebacken werden und die Masse darf direkt auf die unaufgebackenen Brötchen.





Tipp: Die Schlemmerbrötchen sind eine perfekte Köstlichkeit für viele Gäste. So wurden die schmackhaften Brötchen bereits als Snack in zwei Präsenzbackkursen zubereitet und fanden großen Anklang ☐



rezepte-glutenfrei.de