

Überbackene Laugenbrötchen

Luftig weiche Laugenbrötchen mit einer herrlich cremigen und würzigen Füllung überbacken! Im Nu zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



4 glutenfreie Laugenbrötchen (ich verwende TK-Brötchen von Schär)

150g Schmand (ggf. laktosefrei)

100g gekochten Schinken

80g geriebenen Emmentaler

1 EL Petersilie

Salz

Pfeffer

1. Die Laugenbrötchen nach Packungsanleitung auftauen lassen, jedoch nicht aufbacken. Anschließend halbieren.
2. Schinken fein würfeln. Petersilie fein hacken.
3. Schmand, Schinken, Emmentaler, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Die Masse auf die Laugenbrötchen-Hälften streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 Minuten überbacken.

***Tipp:** Sehr lecker schmeckt der Belag auch auf hellen glutenfreien Brötchen oder Körnerbrötchen.

