

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