

Brötchen Elsässer Art

Zutaten | 6 Portionen

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
200 g	Schmand
150 g	Schinkenwürfel
	Salz, Pfeffer
6	Aufbackbrötchen
12 Scheiben	Käse

Zubereitungszeit: 10 Min., Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Schalotte schälen und fein würfeln.
- Knoblauch schälen und zerdrücken.
- Die Zutaten mit dem Schmand und Schinken vermischen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- Auf halbierte Brötchen verteilen.
- Auf jedes Brötchen eine Scheibe Käse legen und im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Tipp:

Schmeckt warm und kalt. Lässt sich sehr gut vorbereiten!

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 154 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
414 kcal	23,3 g	31,1 g	20,5 g	332 mg