



 25 Minuten

 Einfach

BRÖTCHENKLANZ MIT OFENKÄSE-DIP

In unserem knusprigem Partying Rezept wird ein köstlicher Brötchenkranz von einer herzhaft-würzigen Käse-Creme mit aromatischen Kräutern umhüllt. Auf die Plätze, dippen, los!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das Brötchenkranz Rezept zunächst die Brötchen als „Ring“ am Rand einer gefetteten Springform, Edelstahlpfanne oder gusseisernen Pfanne (Ø 28 cm) auslegen. Paprikaschote und Peperoni putzen und waschen, die Paprikaschote in kleine Würfel und die Peperoni in Ringe schneiden. Zitrone waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

SCHRITT 2

Für den Ofenkäse den Müritzer in kleine Quadrate oder Streifen schneiden. 250 g mit Frischkäse, Sahne, Paprikaschote, einem Teil der Peperoni, Zitronenabrieb und -saft sowie 3 EL Kräutern vermischen und mit Salz würzen. Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit Öl verrühren und die Brötchen damit bestreichen.

SCHRITT 3

Brötchenkranz Dip in der Mitte der Brötchen verteilen, mit übrigem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen (evtl. kurz vor Ende der Garzeit ca. 4 Minuten den Grill im Backofen einschalten, um eine intensivere Bräunung zu erzielen).

SCHRITT 4

Den Rettungsring mit den restlichen Peperoni-Ringen und Kräutern bestreuen und den Partysnack servieren.



 Zutaten

10 Portionen

10 Brötchen (z.B. aus dem Kühlregal, Kross oder Mehrkorn)

Fett für die Form

1/4 gelbe Paprikaschote

2 Peperoni (rot und grün)

1 unbehandelte Zitrone

300 g MILRAM Müritzer herzhaft

300 g Frischkäse, Natur

200 ml MILRAM frische Schlagsahne 30%

2 EL gehackte Petersilie

2 EL Schnittlauchröllchen

Salz

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1769/424

Fett (g): 28,7

Kohlenhydrate (g): 27,9

Eiweiß (g): 13,2