



Aus der Heimat der Frische

 25 Minuten

 Mittel

Schlemmerbrot

Saftig belegte, gebackene Scheiben - auch optisch ein Schmaus.



So wirds gemacht :

Schritt 1

Brot mit einem scharfen Messer scheibenweise tief ein- aber nicht durchschneiden (fast durchschneiden).

Schritt 2

Rote Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit der Hälfte Quark vermischen. Große Zwiebel in Butter leicht braun andünsten. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Broteinschnitte dick mit Quark ausstreichen. Käsescheiben halbieren und mit Tomaten und angedünsteten Zwiebeln in die Einschnitte stecken.

Schritt 3

Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 15-20 Minuten knusprig aufbacken. Mit einem scharfen Messer die Scheiben komplett durchschneiden. Für kleine Portionen das Brot zusätzlich der Länge nach einschneiden. Restlichen Quark zum Dippen neben das geschnittene Brot stellen und am besten warm servieren. Schmeckt auch kalt.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 788/189.00

Fett (g): 7,4

Kohlenhydrate (g): 25,9

Eiweiß (g): 4,6



Zutaten

12-15 Stück

1 rundes rustikales Landbrot (ca. 750 g)

1 kleine rote Zwiebel

1 große Zwiebel

1 TL Butter

150 g gelbe oder rote Kirschtomaten

410 g MILRAM Frühlingsquark

175 g MILRAM Sylter