



Aus der Heimat der Frische

 25 Minuten

 Einfach

## Herzhaft geröstetes Küstenbrot

Tartine norddeutsch interpretiert: Herzhaft belegt und mit intensivem Käse überbacken – dieses knusprig, warme Brot frisch aus dem Ofen schmeckt besonders lecker als Vorspeise oder als kleiner Snack.

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Cranberries fein hacken, mit Butter vermischen und mit Salz und zerstoßenen rosa Pfefferbeeren abschmecken. Silberzwiebeln halbieren, Paprika putzen, entkernen und in Streifen schneiden.

### Schritt 2

Landbrot mit Cranberry-Butter bestreichen, jede Scheibe Brot mit zwei Scheiben Schinken, Silberzwiebeln und Paprika belegen. Anschließend Brotscheiben mit je zwei Scheiben Küstenkäse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 5 Minuten überbacken. Mit Kresse garnieren und warm servieren.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1715/408

Fett (g): 13,5

Kohlenhydrate (g): 36,3

Eiweiß (g): 18,9



 Zutaten

### 4 Portionen

8 Cranberries, getrocknet

50 g MILRAM Gute Butter

Salz

rosa Pfefferbeeren

60 g Silberzwiebeln

1 kleine rote Paprika

4 Scheiben helles Landbrot

8 Scheiben herzhafter Landschinken

200 g MILRAM Küstenkäse

1/2 Schale frische Kresse