



 35 Minuten

 Einfach

ÜBERBACKENES KÄSEBROT MIT KRUSTENBRATEN

Schnittig: Mit knackiger Kruste, geschmolzenem Käse und saftigem Krustenbraten sorgt dieses Brot mit überbackenem Käse für echtes Herzklopfen. Zum Anbeißen.

 So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Ofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad).

SCHRITT 2

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen. Möhren schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, auf mittlere Hitze regeln. Möhrenstücke im Salzwasser ca. 20 min garen und anschließend abgießen. Zusammen mit der Butter grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rote Beete schälen, grob raspeln und mit 1 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 3

Aus dem Brotlaib eine 2-3 cm dicke Scheibe schneiden (hierzu den Laib horizontal schneiden). Brot mit Käse im Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 2-4 Minuten leicht anrösten.

SCHRITT 4

Überbackenes Brot mit PaprikaQuark bestreichen. Je nach Hunger mit mehreren Scheiben Burlander mildwürzig belegen, anschließend mit Möhrenstampf, Krustenbraten und Roter Beete belegen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen..

SCHRITT 5

Brot mit Krustenbraten 5-7 Minuten im Ofen backen, herausnehmen, mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit



 Zutaten

1 Stulle

2 Stängel glatte Petersilie

300 g Möhren

1 TL Butter

Salz

Pfeffer

100 g rote Beete

2 EL Olivenöl

1 Scheibe Krustenbrot

185 g MILRAM PaprikaQuark

6 Scheiben MILRAM Burlander nussig-mild

3-4 Scheiben Krustenbraten dünn geschnitten

1/2 TL Chiliflocken

Petersilie bestreuen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 6495/1551

Fett (g): 95

Kohlenhydrate (g): 84

Eiweiß (g): 88