



Aus der Heimat der Frische

 35 Minuten

 Einfach

Überbackenes Käsebrot mit Krustenbraten

Schnittig: Mit knackiger Kruste, geschmolzenem Käse und saftigem Krustenbraten

sorgt diese heiße Stulle 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). Brotscheibe

mit Käse im Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 2-4 Minuten leicht anrösten.

Schritt 4

Geröstete Brotscheibe mit Chiliquark bestreichen. Je nach Hunger mit mehreren Scheiben

Burlander mild-würzig belegen, anschließend mit Möhrenstampf, Krustenbraten und Roter Beete belegen.

Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen..



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

150-200 g MILRAM ChiliQuark

6 Scheiben MILRAM Burlander mild-würzig

3-4 Scheiben Krustenbraten dünn geschnitten

1/2 TL Chiliflocken

Schritt 5

Belegte Stulle 5-7 Minuten im Ofen backen,
herausnehmen, mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit
Petersilie bestreuen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 6495/1551

Fett (g): 95

Kohlenhydrate (g): 84

Eiweiß (g): 88