

Mai 2020

eine Rezeptidee von Kerstin Bolzen



- alte Brötchen (dürfen auch Neue sein)
- Hackfleisch (oder Variante mit Thunfisch oder Aufschnitt)
- Mais (und/oder Pilze, Oliven, Kapern, Paprika, Tomate, Feta, ...)
- Gewürze
- Reibekäse

alle Zutaten miteinander vermengen, gut würzen und in die ausgehöhlten ganzen Brötchen stopfen oder auf "Brötchenhälften" verteilen, ggf. noch mehr Reibekäse obendrauf.

Bei der Variante Thunfisch oder Aufschnitt die Masse mit Frischkäse, Schmand o.ä. verlängern

Ca. 15 min. bei 180 Grad Umluft backen (ihr kennt euren Ofen besser)



zum Nachtisch etwas gesundes, zur Zeit auch perfekt mit Erdbeeren

Holzspieße

Weintrauben

Aprikosen / Erdbeeren

Zuckerguss

Deko Augen