



Käse- Apfel-Brötchen

Grundrezept: 1 Brötchen

Dieser Käsebrötchen-Snack hat eine fruchtig-würzige Füllung aus Elbländer Mini-Käsewürfeln, Kräuterquark und kleinen Apfelwürfeln. Die Herstellung ist einfach. Der Snack kann mit jeder Brötchensorte hergestellt werden, wobei sich rösche Rundstücke, Kaisersemmel oder Laugensemmel besonders gut anbieten.

Zutaten

1 Brötchen

Füllung/Belag

45 g Elbländer Mini-Käsewürfel

40 g Kräuterquark

alternativ 35 g Quark zzgl. 5g
Sahne/Milch

45 g Apfel (¼ Apfel)

1 g Frische oder TK-Kräuter, wie z.B.
Schnittlauch, Petersilie, Kerbel
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

136 g Käse-Apfel-Füllung

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren. Wer will, kann aus beiden Hälften etwas Krume ausbröckeln/krümeln. So lässt sich die Füllung besonders gut einfüllen und der Snack bequem genießen. Die Füllung kann aber auch direkt auf die glatt aufgeschnittene untere Brötchenhälfte verteilt werden.

Die Füllung: Die frischen Kräuter fein hacken. Alternativ feingehackte TK-Kräutermischung verwenden. Den frischen Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Falls etwas Brotkrume ausgebröckelt wurde, klein krümeln und in der Füllung mitverarbeiten. Kräuterquark bzw. Quark plus Sahne oder Milch zufügen. Alle Zutaten vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika fein abschmecken.

Die Füllung auf der unteren Brötchenhälfte verteilen. Dies funktioniert bei runden Brötchen besonders gut, wenn ein entsprechend großer Ausstecher-Ring aufgesetzt wird und die Füllung in diesem bis zum Rand verteilt wird.

Die obere Brötchenhälfte auflegen - fertig.



Baguette'n Cheese

Rezept-Nr. B0013

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de