



Gefülltes Weißbrot

★★★★

Snacks

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Stangenweißbrot(e), groß und breit
- 4 Ei(er), hartgekochte
- 1 Pck. Frischkäse
- ½ Pck. Frischkäse - Zubereitung (Brunch Paprika)
- 2 Frühlingszwiebel(n)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 4 Scheibe/n Salami
- 4 Scheibe/n Schinken, gekochter
- ½ Paprikaschote(n), rote
- 1 Scheibe/n Käse (Gouda)
- Petersilie, gehackt
- Schnittlauch, gehackt
- Basilikum, gehackt
- Zitronenmelisse, gehackt
- Salz
- Paprika

ZUBEREITUNG

Brot quer halbieren, die Enden abschneiden und mit einem langen Messer vorsichtig die Krume herausnehmen.

Die Krume mit Eigelb, Frischkäse und Brunch vermischen. Dazu kommen die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, etwas Basilikum und Zitronenmelisse, die zerdrückte Knoblauchzehe, kleine Schinken- und Salamiwürfel, die fein gewürfelte Paprikahälfte und der fein gewürfelte Gouda. Zuletzt das nicht zu fein gehackte Eiweiß untermengen. Mit Salz und Pfeffer oder etwas Paprika nachwürzen.

Die Füllung von beiden Seiten in das Brot schieben, gut festdrücken. In Alufolie einwickeln und für mehrere Stunden (auch über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Schmeckt gut zu Wein oder Bier. Ideal als kleiner Snack für Gäste.