

Rezept

Gefüllte Kürbis-Brötchen

Ein Rezept von Gefüllte Kürbis-Brötchen, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Packung Aufbackbrötchen (z.B. Knack & Back) | 8 TL Pesto |
| 50 g geriebener Käse | 30 g Kürbiswürfel, vorgegart |
| einige Zweige Rosmarin als Deko | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 108 kcal, 4 g F, 4 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Brötchen flachdrücken und mit je 1 TL Pesto bestreichen.

2. Käse daraufstreuen und einen Kürbiswürfel in die Mitte setzen.

3. Teig rundherum schließen, oben zudrehen und eine Kugel Form.

4. Mit dem Küchengarn diagonal zusammenbinden, sodass eine Kürbisform entsteht.

5. Bei 200 Grad ca. 10-12 Minuten im Ofen backen.

6. Nach dem Backen vorsichtig das Garn entfernen und je Brötchen einen kleinen Stängel Rosmarin in die Mitte als Stiel stecken.