

Rezept

Paprika-Käse-Brötchen

Ein Rezept von Paprika-Käse-Brötchen, am 24.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 rote Paprikaschote | 1 Zwiebel |
| 2 TL Butter | 1/2 TL getrocknete gemischte Kräuter |
| 150 g frisch geriebener Hartkäse (z. B. Bergkäse, Emmentaler oder Gouda) | 3 EL saure Sahne |
| 4 längliche Brötchen | Salz und Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Beides in der Butter mit den zerriebenen Kräutern bei schwacher Hitze etwa 5 Min. dünsten.
2. Die Mischung etwas abkühlen lassen, mit Käse und saurer Sahne mischen, salzen und pfeffern. Die Brötchen längs halbieren, mit der Krume nach oben auf das Backblech legen. Käsemasse darauf verteilen. Brötchen im Backofen (Mitte) etwa 8 Min. backen, bis der Belag leicht braun ist.