Rezept

Schinken-Käse-Partybrot

Ein Rezept von Schinken-Käse-Partybrot, am 09.06.2025

Zutaten

- **1 Bund** Schnittlauch
- **150 g** junger Gouda
- **180 g** gekochter Schinken (in Scheiben)
- **120 g** Butter
- **125 g** Mozzarella
- **1** rundes helles Weizenmischbrot (500 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 7 g F, 5 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Von der Kochstelle nehmen. Den Schnittlauch einrühren. Den Gouda und den Mozzarella reiben. Den Schinken in mundgerechte Stücke zupfen.

2. Das Brot mit einem Brotmesser etwa alle 2 cm gitterförmig bis 1-2 cm über den Boden einschneiden, also nicht ganz durchschneiden. So entstehen ca. 2 × 2 cm große Stücke, und unten hängt das Brot noch zusammen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das Brot darauflegen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Gouda, Mozzarella und Schinken in die Brotspalten stecken. Die Schnittlauchbutter über dem Brot und in den Spalten verteilen. Das Brot mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Alufolie entfernen und das Brot noch ca. 10 Min. weiterbacken, damit es knusprig wird. Sofort genießen.