Rezept

Schnelle Handbrote mit Speck

Ein Rezept von Schnelle Handbrote mit Speck, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** weiße Zwiebel
- **150 g** Schmand
- Pfeffer
- **60 g** Frühstücksspeck (in Scheiben)
- Salz
- **1 Pck.** Brötchenteig (à 6 Stück, 330 g; Kühlregal)

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 11 g F, 8 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und den Ofen auf 210° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Den Schmand in einem Schälchen cremig rühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Brötchenteig aus der Packung nehmen und jedes Stück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen (ca. 20 cm lang) ausrollen. Die Fladen mit dem Schmand bestreichen, dabei jeweils einen kleinen Rand lassen. Zwiebel und Speck gleichmäßig darauf verteilen.

4. Zwei Bögen Backpapier bereitlegen. Die Fladen blechweise nacheinander backen. Dazu je drei Teigfladen auf einen Backpapierbogen legen, mit diesem auf das heiße Blech ziehen und in ca. 10 Min. goldbraun backen. Warm genießen.