

Rezept

# Überbackene Mettbrötchen

Ein Rezept von Überbackene Mettbrötchen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>500 g</b> Mett	Pfeffer
<b>6</b> Brötchen	<b>100 g</b> alter Gouda

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Paprika waschen, putzen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Beides mit dem Mett verkneten, dabei mit Pfeffer würzen. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Brötchen waagrecht halbieren. Mett auf die Brötchenhälften verteilen und etwas flach drücken. Die Brötchen auf ein Backblech setzen. Käse reiben, auf die Brötchen streuen und andrücken. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 5 Min. backen.