

Rezept

Überbackene Mettbrötchen

Ein Rezept von Überbackene Mettbrötchen, am 09.06.2026

Zutaten

1 rote Paprikaschote	1 Bund glatte Petersilie
500 g Mett	Pfeffer
6 Brötchen	100 g 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.