



Unser Leckerbissen-Rezept „Gefülltes Partybrot“

Die Zutaten:

- > 1 rundes Bauernbrot (ca. 500 g)
- > 1 rote und 1 gelbe Paprika
- > 1 Möhre
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1 Dose Maiskörner (425 ml)
- > 2 Hähnchenfilets (ca. 400 g)
- > 125 g Mozzarella Käse
- > 4 EL Creme Fraiche
- > 1 Dose Tomatenstücke mit Kräutern
- > 2 EL Öl
- > Salz und Pfeffer
- > Evtl. 1-2 TL Sambal Oelek

Die Zubereitung:

Den Deckel des Brotes abschneiden und das Brot aushöhlen. Die Krumen grob zerrupfen und beiseite stellen. Paprika und Möhre schälen, waschen, klein schneiden. Mais abtropfen lassen, Knoblauch schälen und durchpressen.

Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl ca. 5 min goldbraun braten. Filets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Möhren darin ca. 5 min dünsten. Brotkrumen zugeben und anrösten. Tomaten, Knoblauch und Mais zufügen. Alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Sambal Oelek abschmecken.

Mozzarella würfeln. Filets in Scheiben schneiden und mit den Mozzarellawürfeln unter die Füllung heben. Brot damit füllen, Creme Fraiche darauf verteilen und den Brotdeckel wieder aufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 °C, E-Herd: 200°C, Gas: Stufe 3) ca. 15 min. backen.

Brote vierteln und anrichten.

Ihr Team der Bäckerei Braunshausen

Rheinstraße 23
54292 Trier-Ruwer
Tel. 0 65 1 - 52 09 5

Brückenstraße 89
54338 Schweich
Tel. 0 65 02 - 23 02

Triererstraße 7
54320 Waldrach
Tel. 0 65 00 - 81 22