

Gefülltes Brot

Zutaten

1 großes Weißbrot
2 Eier
1 Packung Frischkäse
0,5 Packungen Frischkäse (Brunch Paprika)
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Salami
4 Scheiben Gekochter Schinken
0,5 Paprikaschoten
1 Scheibe Käse (Gauda)
Petersilie
Schnittlauch
Basilikum
Zitronenmelisse
Salz / Pfeffer
Paprika Edelsüß

Brot quer halbieren, die Enden abschneiden und mit einem langen Messer vorsichtig die Krume herausnehmen.

Die Krume mit Eigelb, Frischkäse und Brunch vermischen. Dazu kommen die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, etwas Basilikum und Zitronenmelisse, die zerdrückte Knoblauchzehe, kleine Schinken- und Salamiwürfel, die fein gewürfelte Paprikahälfte und der fein gewürfelte Gouda. Zuletzt das nicht zu fein gehackte Eiweiß untermengen. Mit Salz und Pfeffer oder etwas Paprika nachwürzen.

Die Füllung von beiden Seiten in das Brot schieben, gut festdrücken. In Alufolie einwickeln und für mehrere Stunden in den Kühlschrank legen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden.