



Rustikales Bauernbrot

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

20 S.	Serrano Schinken	500 g	Kirschnaprika, gefüllt
20 S.	Sauerteigbrot (Roggen)	1 Bund	Petersilie
1 Bund	Estragon	250 g	Butter
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Bauernbrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Ofen bei 165 °C Umluft für 6 Minuten rösten.
2. Geröstetes Brot leicht auskühlen lassen, mit Butter dünn bestreichen. Brot mit Serrano Schinken belegen.
3. Kirschnaprika halbieren und zum Serrano Schinken auf das Brot setzen.
4. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
5. Gezupfte Petersilie und Estragon auf das Brot garnieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und

Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Rustikales Bauernbrot

Stand 05.04.2022