



Benötigte Zutaten

1 Stück	Weißbrot - Wecken
250 g	Premium Topfen 20 %
250 g	Premium Teebutter
300 g	Schinken
4	Essiggurkerl
300 g	Premium Emmentaler
4	Eier (hart gekocht)
1	Paprika rot
1	Paprika grün
1 EL	Kapern
1	Zwiebel (klein)
1 Becher	Crème fraîche
	Senf
etwas	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer

Gefülltes Brot

Ideal im Fasching und für jede Party

Anleitung

Zubereitung

1. Den halbierten Wecken aushöhlen.
2. Mit einem Mixer Topfen, Teebutter, Crème fraîche und Gewürze verrühren.
3. Wurst, Käse, Eier, Gurkerl, Paprika und Zwiebel kleinwürfelig schneiden.
4. In die Topfenmasse einzurühren. Gut abschmecken.
5. Die Masse fest in die Brothälften einfüllen.
6. Die Brothälften zusammendrücken und den Wecken in Alufolie wickeln.
7. Eine Nacht im Kühlschrank rasten lassen und am nächsten Tag in Scheiben schneiden und servieren.

Den halbierten Wecken aushöhlen. Dann mit einem Mixer Topfen, Teebutter, Crème fraîche und Gewürze verrühren. Wurst, Käse, Eier, Gurkerl, Paprika und Zwiebel kleinwürfelig schneiden, um sie in die Topfenmasse einzurühren. Gut abschmecken.

Die Masse fest in die Brothälften einfüllen, die Brothälften zusammendrücken und den Wecken in Alufolie wickeln.

Eine Nacht im Kühlschrank rasten lassen und am nächsten Tag in Scheiben schneiden und servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten