



ZUTATEN

- 6 Aufbackbrötchen
- 100g Frischkäse
- 300g Crème Fraiche
- 200g Reibekäse
- 2 Knoblauchzehen
- 3TL Salz
- 2TL Pfeffer
- je nach Geschmack Salami, Paprika etc.

REZEPT: KÄSE-MATSCHER-BRÖTCHEN

1. Für die Käsecreme Frischkäse mit Crème Fraiche, Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch verrühren. Anschließend den Reibekäse und je nach Geschmack kleingeschnittene Paprika, Salami oder ähnliches vorsichtig unterheben. Abgedeckt für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
2. Ofen auf 200°C vorheizen
3. Die Aufbackbrötchen länglich aufschneiden, die Käsecreme kräftig durchrühren und je 1-1,5 Esslöffel auf je einer Brötchenhälfte verteilen
4. Bestrichende Brötchenhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backofenrost setzen und für 20-25 Minuten goldbraun backen

REICHT FÜR 12 HÄLFTEN
DAUERT 5 STUNDE
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Damit die Käse-Matsche-Brötchen besonders gut schmecken, sollte die Käsecreme über Nacht im Kühlschrank ziehen. Dann sind die Brötchen am nächsten Tag noch aromatischer.

NOTIZEN

