



Leberkäsebrot

mit Gouda und Röstzwiebeln

Zutaten für 2 Personen:

200 g WOLF Bayerischer Leberkäse
2 Scheiben Weizenmischbrot
40 g Gouda (am Stück)
2 EL süßer Senf
4 EL Schmand
Salz & Pfeffer
1 EL Röstzwiebel

So wird's gemacht:

1. Käse reiben und mit Senf und Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leberkäse halbieren.
2. Brotscheiben mit etwas Senfcreme bestreichen, mit Leberkäse belegen und die restliche Senfcreme darauf verteilen.
3. Belegte Brote auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C) ca. 8-10 Minuten rösten. Anschließend mit Röstzwiebeln bestreuen.

An guadn!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben