



Gefülltes Raclette-Brot

Zutaten

- 1 Ciabatta
- 75 g rote Paprikaschoten
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Schinkenwürfel
- 200 ml Schlagsahne
- 70 g Frischkäse
- 150 g Raclette-Käse
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise MAGGI Würzmischung 2 - Gemüse & helle Soßen

Zubereitung

1. Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
2. Mit einem Sägemesser einen dünnen Deckel vom Ciabatta abschneiden, das Brot vorsichtig aushöhlen und die Krume mit den Händen zu mundgerechten Stücken zupfen.
3. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
4. Rohschinkenwürfel in eine beschichtete Pfanne geben und anbraten. Paprika und Frühlingszwiebeln zugeben und kurz mitbraten.
5. Sahne und Frischkäse in einer Schüssel verrühren. Raclette-Käse mit einer Küchenreibe grob raspeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Das gebratene Speck-Gemüse zugeben und alles gründlich vermischen. Die Masse vorsichtig in das ausgehöhlte Brot füllen, den Deckel auflegen und erneut für 15 Min. in den Backofen geben.
6. Olivenöl mit der Krume vermischen und mit MAGGI Würzmischung 2 - Gemüse & helle Soßen würzen. Nach 15 Min. Backzeit, die Krume auf dem Backblech verteilen und das Brot weitere 10 Min. backen. Anschließend das Brot herausnehmen. Der Deckel kann nun ebenfalls klein geschnitten werden und mit der Krume zum Dippen in den Käse verwendet werden. Dazu passt ein Feldsalat mit Balsamico-Dressing.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 54 g
Energie 825 kcal

🕒 58 Minuten

⊕ 3 Portionen

Fett	55 g
Protein	29 g