



Gefülltes Brot mit Paprika-Frischkäse



Zutaten für 1 Brot

- 200g Paprika gegrillt (2 Tassen)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Rapsöl (von den Paprika gegrillt)
- 2 Handvoll Petersilienblätter
- 1 Kastenbrot
- 300g Schafsgupferl (2 Becher)
- 300g Feiner Schaftopfen (2 Becher)
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Paprika gegrillt abtropfen lassen, anschließend in feine Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin 3 Minuten anschwitzen. Paprika gegrillt kurz dazugeben, schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie hacken und ca. 1 Minute kurz mit anschwitzen. Gemüse abkühlen lassen.

Währenddessen das Kastenbrot der Breite nach halbieren und die Hälfte mit einem Messer so aushöhlen, dass ein stabiler, ca. 3 cm breiter Rand stehen bleibt. Die ausgehöhlte Brotmasse mit einem Messer in kleine, bröselige Stücke schneiden und bei Seite stellen.

Schafsgupferl von der Lake trennen und gemeinsam mit dem feinen Schaftopfen in einer Schüssel verrühren. Abgekühltes Paprikagemüse dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die

Brotmasse zu den anderen Zutaten geben und ins Brot füllen, dabei darauf achten, dass möglichst keine Luftlöcher entstehen. Die beiden Brothälften wieder zusammenfügen und das Brot mindestens 60 Minuten kalt stellen.

Brot mit einem scharfen Messer oder einem Elektromesser in Scheiben schneiden und Servieren.

Unser Tipp: Wenn es noch pikanter sein soll kann noch je nach Belieben Geselchtes oder Schinken in die Schafsfupferl-Topfenmasse untergehoben werden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: mind. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊