

Schinken-Käse-Brot



EINKAUFSZETTEL

- 1 Brot
- 200g Käse (Gouda, Emmentaler, Brie, etc.)
- 200g Schinken
- Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian)

ZUBEREITUNG

1. Das Brot in der Mitte leicht einschneiden und aushöhlen.
2. Schinken und Käse in kleine Stücke schneiden und in das Brot geben.
3. Mit Kräutern garnieren und für etwa zwölf Minuten bei 200 Grad Celsius im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.

