

Kochen**Eberhard Braun****Mittwoch, 14.08.2024****Mosaikbrot mit Schinken und Frischkäse****Für 1 Brot, ca. 4 Portionen****Zutaten**

2 Baguettebrötchen oder ein halbes Baguette
2 Essiggurken, mittelgroß
100 g Kochschinken
100 g Käse, z. B. Gouda, Bergkäse
100 g Gemüse, gemischt, z. B. Karotte, gegart, Paprika
250 g Frischkäse
2 EL Mayonnaise
1 EL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem

1 Frühlingszwiebel oder 1 Bund Schnittlauch, nach Belieben

Zubereitung

1. Ein Ende vom Baguette oder Baguettebrötchen abschneiden und das Brot aushöhlen.
2. Die Hälfte der ausgehöhlten Brotkrume hacken.
3. Essiggurken, Schinken und Käse fein würfeln. Das gemischte Gemüse ebenfalls fein würfeln.
4. In einer Schüssel den Frischkäse, Mayonnaise und Senf verrühren.
5. Essiggurken, Schinken, Gemüse, Käse und die Brotkrumen zum Frischkäse geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Füllung in die ausgehöhlten Baguettebrötchen drücken. Das gefüllte Brot in eine Frischhaltefolie fest einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
7. Zum Servieren das Brot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Das gemischte Gemüse für die Füllung ist eine ideale Verwertung für Gemüsereste.
Zum leichteren Aufschneiden das gefüllte Brot in der Folie lassen.
Mit einem scharfen Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden, dann erst die Folie entfernen.