



ORF extra

Das ultimative Partybrot

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Hardware: Schneidbrett, scharfes Messer, Handmixer, Schüssel, Backblech mit Backpapier

Zutaten für 6- 8 Portionen

450 g Sauerrahm
200 g Frischkäse (natur)
300 g Cheddar
400 g Berger Farmer-Schinken (in 5 mm dicken Scheiben)
4 Frühlingszwiebeln
2 TL Chilisaucе
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 ganzer Laib Weißbrot (z. B. Sandwichwecken)
1 EL Olivenöl
Schnittlauchröllchen

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Sauerrahm und Frischkäse mit dem Handmixer verrühren. Cheddar in 5 mm große Stücke schneiden. Farmerschinken in Würfel schneiden (circa 5 mm groß). Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Cheddar, Schinken und Frühlingszwiebeln zur Sauerrahm- Frischkäse-Mischung geben, salzen, pfeffern, mit Chilisaucе würzen. Kosten, eventuell nachwürzen.

Das Weißbrot an der Oberseite horizontal abschneiden, das Abgeschnittene sollte einen Deckel ergeben. Das weiche Innenleben des Brots mit den Fingern aus dem Brot entfernen, in mundgerechte Stücke brechen und beiseitestellen.

Masse in das Brot füllen. Auf das Backblech legen und im Ofen 30 Minuten backen (mittlere Einschubleiste). 15 Minuten vor Garende die Brotstücke aus dem Inneren mit Olivenöl beträufeln, auf das Backblech legen und mitrösten.

Brot aus dem Ofen nehmen, etwas überkühlen lassen, mit Schnittlauch bestreuen und mit den knusprigen Brotstücken essen.

Zur Party gehört Sekt oder Frizzante, am besten in ganz frischer und unkomplizierter Form.

Quelle: **EASY: Das Kochbuch für Neueinsteiger und Spätberufene. 95 Rezepte für jede Lebenslage.** Martina Hohenlohe. ISBN 978-3-9504812-5-9.