



Rezept für: Winzerweckle
ergibt: Menge für 2 Personen

Zutatenliste:

12 Brötchenhälften
(6 halbierte Brötchen)
frisch oder aufgebacken,
2 Becher Saure Sahne
oder Schmand,
2 Knoblauchzehen,
Salz,
Pfeffer,
Zwiebelringe oder
Frühlingszwiebeln,
geriebener Käse
(Emmentaler),
wer mag Speckwürfel

Zubereitung:

Frische oder aufgebackene Brötchen halbieren.
Den Sauerrahm oder Schmand, gepressten
Knoblauch, Salz, Pfeffer (am besten frisch
gemahlener), wer mag streut noch Kräuter rein,
cremig rühren.
Die Creme auf die Hälften streichen, mit Speck
und Zwiebeln belegen und mit dem Käse
bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad
Ober/Unterhitze solange überbacken, bis der
Käse geschmolzen ist.

Sie schmecken warm oder abgekühlt sehr gut.

Das ist eine Spezialität aus unserer Gegend.

Bemerkung:

Eine Gelinggarantie gebe ich nicht!

