ÜBERBACKENE PARTY-BISSCHEN

AUS UNSEREM BROT-KOCHBUCH "DRAUF UND DRUNTER"



DAS BRAUCHST DU

- ANKER Laugenstangerl
- ANKER Speckstangerl

Je nach Vorliebe aus folgenden Zutaten auswählen:

- Schinken, gewürfelt
- Schnittkäse, gerieben
- Blauschimmelkäse, in Stücke geschnitten
- Ziegenkäse, gewürfelt
- Crème fraîche
- Mais
- Paprika, gewürfelt
- getrocknete Tomaten, gehackt
- Champignons, in Scheiben geschnitten
- frische Feigen, in Spalten geschnitten
- Brombeeren
- Thymianzweige
- Pfeffer aus der Mühle oder Chiliflocken

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Backofen auf **180 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Das Gebäck schräg in Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Je nach Vorliebe belegen, zum Beispiel: Schinken & Mais & Paprika & getrocknete Tomaten & Crème fraîche & geriebener Käse; Mais & Paprika & getrocknete Tomaten & Crème fraîche & geriebener Käse; Champignons & Brombeeren & Blauschimmelkäse; Feigen & Ziegenkäse & Thymian

2. Mit Pfeffer oder Chiliflocken bestreuen und backen, bis der Käse geschmolzen und etwas bräunlich ist.

TIPP

Die Party-„Bisschen“ können wunderbar vorbereitet werden. Der Ofen wird dann eingeschaltet, wenn die Gäste eintreffen.