

TIPP: Wer ein weniger starkes Räucheraroma bevorzugt kann den Schinken durch Salami ersetzen.



Schwäbische Seele mit Räucherschinken und Käse

Für 10 Seelen:
.....

10 Seelen, Art. 87

200 g Butter, Raumtemperatur

**300 g Räucherschinken,
in Scheiben**

300 g Käse, in Scheiben

2 Gurken, in Scheiben

4 Tomaten, in Scheiben

2 rote Zwiebeln, in Scheiben

Etwas Paprikapulver
.....

- ❶ Seelen auftauen lassen und aufschneiden. Beidseitig mit Butter bestreichen.
- ❷ Die Unterseiten mit Räucherschinken belegen, dann mit Gurken-, Tomaten- und Zwiebelscheiben garnieren und Käse auflegen.
- ❸ Im Salamander oder Backofen grillen bis der Käse zerlaufen ist.
- ❹ Zum Schluss mit Paprikapulver bestreuen und die Deckel der Seelen auflegen.