

TIPP: Servieren Sie das rustikale Sandwich in einer karierten Snack-Tasche Art. 93301.



Bayerische Snack-Seele mit Obazda

Für 10 Seelen:
.....

10 Seelen, Art. 87
500 g Obazda
500 g Gewürzgurken
200 g Frühlingszwiebeln,
in Ringen
600 g Kochschinken
500 g Bacon
500 g Emmentaler
1 Bund Petersilie, gehackt
200 g Bergkäse, gerieben
Kresse zum Dekorieren

- ❶ Seelen auftauen lassen und aufschneiden. Währenddessen den Kochschinken, Bacon, Emmentaler sowie die Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Anschließend die Baconwürfel in einer Pfanne kurz auslassen. Die restlichen Zutaten in die heiße Pfanne geben und alles vermengen.
- ❷ Die Masse gleichmäßig auf den Unterseiten der Seelen verteilen. Anschließend für ca. 4 Min. bei 210 °C im vorgeheizten Ofen überbacken. Deckel aufsetzen und erneut 2 Min. backen.