

Wiesn Brezn

mit Backofen-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Backofen-Schinken
8 Brezn gefroren
200g Creme fraîche
150g Käse, gerieben
1 Frühlingszwiebel
1 Ei
Etwas Schnittlauch
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die gefrorenen Brezn auf ein Backblech legen und etwa 7 Minuten antauen lassen, in der Zwischenzeit das Backrohr auf 180°C Umluft aufheizen.

Die Frühlingszwiebel sowie den Backofen-Schinken klein schneiden.

Für die Füllung zuerst die Creme Fraîche mit dem Ei glattrühren. Den Backofen-Schinken, geriebenen Käse sowie die Frühlingszwiebel unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse nun reichlich in die Öffnungen der aufgetauten Brezn füllen. Im Backrohr gut 20 - 25 Minuten backen, bis sie ihre typische Farbe angenommen haben. Mit frischem Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp

Mit Preiselbeeren verfeinern.

Portionen

8 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach

