



Kochdauer:

Schwierigkeit:

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Stk. Vollkornweckerl
- 200 g Schinken
- 150 g Hartkäse
- 100 g Champignons
- 2 Stk. Paradeiser
- frische Kräuter
- Oregano

Mein persönlicher Tipp

Für einen besonderen Geschmack können die 150g Käse auch auf verschiedene Käsesorten aufgeteilt werden.



Gerlinde Neu
Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Gefülltes, heißes Vollkornweckerl



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Schinken und Käse in Würfel schneiden; die Tomaten und Schwammerl in Stücke schneiden.
- Die Vollkornweckerl halbieren und das Innere mit einem Löffel herausnehmen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Zutaten vermengen und in die ausgehöhlten Brothälften füllen und auf ein Backblech setzen.
- Im Rohr bei 180 °C ca. 5 bis 8 Minuten backen.

Quellen:



Monika Lindbichler
(Landwirtschaftskammer Oberösterreich): *Kursunterlage Junge Küche für pfiffige Leute*

