

# Herzhafte Rübllibrötchen

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Brötchen
- » 50g Butter/Margarine
- » 300g Möhre(n)
- » 2 Bd. Schnittlauch
- » 70g Gouda
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Vollkornbrötchen waagrecht halbieren und aushöhlen. Das Innere grob zerbröseln. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen. Die Brösel darin goldbraun rösten und beiseite stellen.

2. Möhren waschen, putzen, schälen und längs in dünne Streifen hobeln. Restliche Butter erhitzen, die Möhren darin 4min dünsten. Den Schnittlauch abrausen, trockenschütteln, unzerteilt zufügen und kurz mitdünsten.

3. Käse entrinden und grob raspeln. Möhren mit Salz und Pfeffer würzen. Käse sowie Brösel unterheben und in die ausgehöhlten Brötchen füllen. Sofort servieren.

Nährwerte: 310kcal/E10g/F17g/KH29g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 740

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke