

Parisette mit Frischkäse

450 g Kräuter-Frischkäse, 1 Ei, 1 EL Butter, 100 g Schinken, 1 feste Tomate, 1 EL gehackte Petersilie, 1 langes Parisettebrot.

Käse, Ei, Butter zu einer cremigen Masse rühren. Schinken und Tomate in Würfeli schneiden und mit der Petersilie zur Käsemasse geben. Das Brot der Länge nach halbieren, dick mit der Masse bestreichen. Auf ein Blech legen und mit 180 Grad C Heissluft zirka 20 Minuten backen. Heiss in 3-4 cm breite Stücke schneiden und sofort servieren.

***Rezept: Miele Kursküche Spreitenbach**