AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Sommer	international

GEFÜLLTES PARTYBROT



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es gibt verschiedene Prinzipien, Partybrote herzustellen. Das ist vielleicht nicht das raffinierteste Rezept, jedoch eines, das immer gelingt und viele - auch vegetarische oder vegane - Varianten zulässt.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Baguette	8 EL	Gemüse
4 Sch	Schinken	2 EL	Mayonaise
4	Gurken, mittelgrosse		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Baguette in der Mitte entzwei schneiden. Brot aushöhlen, Brotinneres in eine Schale geben.
2. Zutaten kleinschneiden, würzen und etwas - evtl. hausgemachte - Mayonnaise darunterziehen. Füllung darf nicht zu feucht sein, sonst wird das Brot weich.
3. Mischung mit einem langen Löffel einfüllen. Mit leichtem Klopfen auf das Ende die Füllung etwas festigen.
4. Brot kühlen. Erst unmittelbar vor dem Servieren in nicht zu dünne Scheiben aufschneiden.