



Mini-Käsefladenbrot und Eier aus dem Ofen



Zutaten

- 1 Henri Willig Chili-Käse
- 1 Henri Willig Extra alter Kuhkäse
- 1 Henri Willig reifer Kuhkäse
- 1 Kletzen Toast Ingwer
- 4 eier
- 1 Lauch
- Currypulver
- 4 schinkenscheiben
- Sahnebutter
- Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- 250 gramm Mehl
- 150 gramm lauwarmes Wasser
- 1 esslöffel Olivenöl
- 3 gramm Hefe
- 2 teelöffel Salz
- Gurke
- Chorizo
- Mayonnaise

Zubereitungsmethode Mini-Käse-Pita-Rollen mit Ei

Dieses köstliche und einfache Rezept für Mini-Pita-Rollen mit Käse und Eiern aus dem Ofen ist ideal für einen leckeren Brunch, ein Mittagessen oder sogar als Hauptgericht. Diese Mini-Pita-Rollen sind eine einzigartige Abwandlung des traditionellen Pita-Rollen-Rezepts, angereichert mit den reichen Aromen von jungem und gereiftem Käse. Die Zubereitung dieses Rezepts, das für vier Personen geeignet ist, dauert etwa 60 Minuten. Fangen wir mit der Zubereitung an!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
- 2: Die Auflaufformen mit Butter einfetten.
- 3: Einen halben Lauch in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Currypulver, Pfeffer und Salz leicht anbraten.
- 4: Den Schinken in Würfel schneiden.
- 5: Den reifen Käse reiben, etwa 2 Esslöffel.
- 6: Nun den Lauch, den Schinken und 1 Esslöffel Crème fraîche in die Schüssel geben.
- 7: Die Eier darüber aufschlagen, aber das Eigelb ganz lassen. Wenn Sie das Eigelb nicht so sehr mögen, verquirlen Sie die Eier.
- 8: Verteilen Sie den Teig so gut es geht auf die Auflaufformen, damit er gleichmäßig gart.
- 9: Mit dem reifen Käse belegen.
- 10: Nehmen Sie eine große Auflaufform, in die die Bleche passen. Die Bleche hineinstellen und mit kochendem Wasser füllen, so dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.



- 11: Das Ganze 18 bis 20 Minuten backen. Vergewissern Sie sich, dass das Ei fest geworden ist. Andernfalls noch etwas länger im Ofen lassen.
- 12: Wasser mit der Hefe mischen, umrühren und 5 Minuten stehen lassen.
- 13: Mehl, Olivenöl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben.
- 14: Mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dies dauert 8 bis 10 Minuten.
- 15: Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde lang gehen lassen.
- 16: Teilen Sie sie dann in 10 bis 12 gleiche Teile.
- 17: Kreise formen und mit der Hand oder dem Nudelholz flachdrücken
- 18: Mit Frischhaltefolie abdecken und noch etwa 20 Minuten gehen lassen.
- 19: In der Zwischenzeit den Ofen auf 230 Grad vorheizen und das Backblech einschieben.
- 20: Die Brötchen 10 Minuten lang backen, bis sie gar sind.
- 21: Belegen Sie das Sandwich großzügig mit dem Chili-Käse und einer Scheibe Chorizo. Das Sandwich offen lassen, damit der Käse richtig schmelzen kann.
- 22: In den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist.
- 23: Mit einigen Gurkenscheiben servieren.
- 24: Die Toastscheiben mit altem Käse und Mayonnaise belegen.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Mini-Käsefladenbrötchen mit Ei aus dem Backofen zuzubereiten?

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung dieser köstlichen Mini-Käsefladen mit Ei aus dem Backofen. Es ist ein perfektes Gericht für jede Gelegenheit. Teilen Sie diese leckere Kreation mit Freunden und Familie und lassen Sie sie dieses schmackhafte Rezept genießen.
