

Tipp: Lassen Sie die Butter 30 Min. bei Raumtemperatur ruhen. So lässt sie sich besonders leicht aufstreichen.

Käsebrötchen mit Paprikapastete, Emmentaler und frischen Feigen

Für 10 Portionen
.....

10 Käsebrötchen, Art. 11

200 g Butter

10 Blatt Lollo Bionda

20 Scheiben Emmentaler

20 Scheiben Paprikapastete

4 frische Feigen, in Scheiben

50 g Radieschensprossen

2 Salatgurken, in Scheiben
.....

- 1 Käsebrötchen backen, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden. Butter beidseitig auf die Schnittflächen streichen.
- 2 Die Unterseiten der Brötchen mit Salat, Käse, Gurke, Paprikapastete, Feigen und Sprossen belegen. Zum Schluss die Deckel aufsetzen.