

Knoblauch Brot Tex-Mex

Zutaten:

1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
140 g Maiskörner
120 g Kidney-Bohnen
1 Chili-Schote
100 g Stangensalami
100 g Sauerrahm
Salz und Pfeffer



Die Chilischote in feine Ringe schneiden, Mais und Bohnen abspülen und abtropfen lassen, alles mit dem Sauerrahm vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf den Brothälften verteilen und mit dünnen Scheiben der Salami belegen. Die Brote bei 200°C Ober-/Unterhitze 10 - 12 Minuten (bis zum gewünschten Bräunungsgrad) auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen und heiß servieren. Backzeit variiert je nach Ofentyp.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de