

Überbackene Seelen



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 4 Seelen (längliche Brötchen aus Baden-Württemberg)
- 150 g Speck
- 1 Zwiebel
- 150 g Allgäuer Bergkäse
- Etwas Petersilie zum Bestreuen



Zubereitung

Die Seelen längs durchschneiden. Die Seelendeckel beiseite legen.

Die vier Seelenböden nebeneinander auf ein Backblech legen. Das Innere der Brötchen mit einem Teelöffel ein wenig ausschaben. Die ausgeschabten Brotkrumen würfelig schneiden.

Nun die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Speck und den Käse ebenfalls fein würfeln.

In einer Schüssel die Brotkrumen, den Käse, den Speck und die Zwiebeln miteinander vermengen. Die Mischung in die vier Seelenböden füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 8 – 10 Minuten knusprig backen.

Zum Servieren die gebackenen Seelen mit den Deckeln anrichten. Petersilie darüber streuen.

Tipp: Wer möchte, reicht noch ein bisschen Kräuterbutter oder Kräuterquark zu den Seelendeckeln.