

MIWE cube : Rezept Nordisches Seemannsbrot

Zutaten (für 24 Portionen):

24 St	Scheiben Schwarzbrot (à ca. 55 g) (Alternativ: Roggenmischbrot)
240 g	Butter
1200 g	Eier
240 g	Sahne
1920 g	Seelachsfilet
480 g	Tomatenscheiben
360 g	Zucchinischeiben
720 g	Käsestreifen (Gouda)
24 g	Schnittlauch
15 g	Salz und Pfeffer

Herstellung

Brot mit Butter bestreichen. Aus Sahne und Eiern Rührei fertigen und auf dem Brot verteilen. Seelachsfilet salzen, pfeffern und gar braten. Den Fisch auf das Rührei legen. Tomaten und Zucchinischeiben darüber garnieren. Danach die Käsestreifen als Rautenmuster auflegen. Jetzt das Brot bei 190 C° und Heizstufe 2 ca. 3 – 5 Minuten im MIWE cube : stone überbacken bis der Käse zerlaufen ist. Zuletzt mit Schnittlauchstücken bestreuen.

Delikat abgeschmeckt und warm serviert, würzt diese unnachahmliche Fisch-Gemüse-Käse-Kombination jeden geselligen Abend.

