

Ampelbrötchen

Buntes Frühstück mit einem Vitaminkick.

Nicht nur bei Schulkindern ist das Ampelbrötchen sehr beliebt. Als gesunder Snack für zwischendurch oder als vitaminreiches Frühstück, steht das Ampelbrötchen auch bei Erwachsenen hoch im Kurs. Das Rezept kann ganz nach belieben ergänzt oder erweitert werden. Hier findest Du eine leckere vegetarische Version. Ersetzt man den Mozzarellakäse durch eine vegane Variante, ist das Ampelbrötchen auch eine vegane Alternative. Fleischliebhaber ergänzen einfach um ein paar Scheiben Parmaschinken.

Zutaten

- 1 Kugel Mozzarella
- 2 Baguettebrötchen
- ¼ rote Paprika
- ¼ gelbe Paprika
- ¼ grüne Paprika
- 2 EL Pesto
- einige Blätter Rucola
- Pfeffer
- Salz
- 4 dünne Scheiben Parmaschinken (für Fleisch-Fans)

Zubereitung

- Paprika abspülen und in Streifen schneiden. Den Rucola abspülen und trocken schütteln. Mozzarella in Scheiben schneiden.
- Die Brötchen halbieren, die unteren Hälften mit Pesto bestreichen und den Rucola darauf verteilen. Fleisch-Fans können jetzt den Schinken auflegen. Anschließend Paprika und Mozzarella darauf schichten und würzen.
- Mit den oberen Brötchenhälften abdecken und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ampelbroetchen/>