



Belegte Brottaler mit Schinken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------|------------|
| Thymian, frisch | 5 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Butter | 2 EL |
| Erbsen, tiefgefroren | 250 g |
| Gemüsebrühe | 300 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Mehrkornbrot | 8 Scheiben |
| Krustenschinken Aufschnitt | 150 g |
| Physalis | 12 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Pürierstab

1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und gefrorene Erbsen ca. 2 Min. unter Rühren anbraten. 200 ml Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronenschale würzen und ca. 12–15 Min. weich garen, dabei nach Bedarf noch etwas mehr Brühe angießen. Erbsen mit der Flüssigkeit abkühlen lassen. In einem hohen Gefäß Erbsen mit der Kochflüssigkeit fein pürieren.
3. Inzwischen aus den Brotscheiben nach Belieben mit einem Glas 8 Kreise ausstechen. Mit der Erbsencreme bestreichen. Schinken dritteln und falten, Taler damit belegen. Hüllen der Physalis vorsichtig öffnen und zurückbiegen, Physalis waschen und Taler damit garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 428 kcal |
| Kohlenhydrate | 66 g |
| Eiweiß | 18 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 9 g |