



# Handbrot mit Schinken und Pilze

Zeit gesamt  
🕒 45min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, braun	250 g
Öl	1 EL
Schinkenwürfel	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	1 St.
Gouda, gerieben	200 g
Crème fraîche	150 g
Schnittlauch, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Pilze ca. 3 Min. anbraten. Katenschinken zugeben und nochmals ca. 3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze leicht abkühlen lassen und in einer Schüssel mit dem Käse vermengen.
3. Pizzateig mit Backpapier abrollen und mit einem Nudelholz etwas ausrollen, Tomatensauce anderweitig verwenden. Pilz-Schinken-Mischung in der Mitte längs auf dem Pizzateig verteilen, sodass 1/3 vom Teig in der Mitte belegt ist. Dabei auch an den kurzen Enden ca. 5 cm Teig frei lassen.
4. Kurze Enden auf die Füllung klappen. Anschließend die lang, unbelagten Teigränder über die Füllung legen, sodass der Teig überlappt und die Füllung bedeckt ist. Teig leicht festdrücken und Teigrolle vorsichtig wenden, sodass die naht unten ist.
5. Gefüllte Teigrolle mit einem Kochlöffelstiel in einem Abstand von ca. 8 cm eindrücken, sodass 4 Handbrotstücke entstehen. Teig jeweils an der Oberfläche bis zur Füllung leicht einschneiden. Handbrote im Ofen ca. 30 Min. backen.
6. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch untermengen.

7. Handbrot mit Schinken und Pilzen aus dem Ofen nehmen. An den Einkerbungen in 4 Teile trennen und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	651 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	33 g