

REZEPT VON REINHARD FÜTTERER |  
ZOIGL-WIRT

## GRÖSTLBROT

### Zutaten für 1 – 2 Personen

2 Scheiben Bauernbrot  
100 g Räucherspeck  
400 g festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
1/2 TL Paprikapulver  
1/2 TL Kümmel  
1/2 Knoblauchzehe  
etwas Öl zum Braten  
50 g Bergkäse  
40 g Kräuterfrischkäse  
Radieschen/Paprika nach Belieben  
gehackte Petersilie



### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen. Anschließend die abgekühlten Kartoffeln, Speck und Zwiebel in Würfel schneiden.
2. Den Speck in etwas Öl etwa 1 Minute anbraten. Zwiebeln und Kartoffeln dazugeben und zusammen mit dem Speck braten, bis alles schön braun geworden ist. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel abschmecken.
3. Die Brotstücke mit etwas Öl anrösten. Eine Knoblauchzehe zerteilen und mit der Schnittfläche das geröstete Brot einreiben.
4. Kräuterfrischkäse auf das Brot streichen. Dann die Kartoffel-Speck-Masse auf die Brotstücke geben und mit dem frisch geriebenem Bergkäse bestreuen.
5. Bei ca. 200°C im vorgeheizten Ofen überbacken, bis der Käse leicht braun wird.
6. Mit Petersilie, Paprikascheiben oder fein geschnittenen Radieschen garnieren.

Mehr kulinarische Leckerbissen  
findet ihr unter [erlebe.bayern/rezepte](https://erlebe.bayern/rezepte)

