

Brezel-Bergtaschen

Gefüllte Ofenbrezeln – der perfekte Wander■Snack für unterwegs.

Zutaten (6 Stück)

- 1 6 Laugenbrezeln
- 2 150 g Bergkäse oder Emmentaler
- 3 100 g Frischkäse oder Topfen
- 4 1 kleine Zwiebel
- 5 1 kleine Paprika
- 6 80 g Speckwürfel oder Räuchertofu
- 7 1 TL Senf
- 8 Pfeffer, Paprikapulver
- 9 Schnittlauch

Zubereitung

- 1 Brezeln seitlich aufschneiden.
- 2 Zwiebel und Paprika fein würfeln und anbraten.
- 3 Speck oder Tofu hinzufügen.
- 4 Frischkäse, Senf, Gewürze und Käse unterrühren.
- 5 Masse in die Brezeln füllen.
- 6 Bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Schmeckt warm und kalt – ideal für Wandern, Camping und Vanlife.