



Frühstücks-Ring

Description

Wer liebt diese Ringe genauso sehr wie wir? Dann seid ihr bei diesem Rezept genau richtig! Als herzhaftes Frühstück ist dieser Ring genau das Richtige für den nächsten Brunch oder gemeinsames Frühstück mit Freunden.

ZUTATEN

- **2 Pck.** Croissant Teig aus der Kühltheke
- **10 Eier**
- **2 Paprika**
- **100g** Kochschinken
- **80g** Salami

- **1** Zwiebel
- **8 TL** Frischkäse
- **100g** geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch

Schritt für Schritt

Schritt 1

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen und in etwas Fett in einer Pfanne als Rührei zubereiten.

Schritt 2

Paprika, Schinken, Salami und Zwiebeln in Streifen schneiden.

Schritt 3

Den Croissant-Teig aus der Verpackung nehmen, die Dreiecke abtrennen und mit der breiten Seite nach innen auf die White Lady lege. Die überlappenden Teile auf der Fläche des Steins mit dem Teigroller verbinden. Zuerst die Eier darauf verteilen. Anschließend Paprika, Schinken, Salami und Zwiebeln darauf verteilen.

Schritt 4

Den Frischkäse in Klecksen auf der Füllung verteilen und den Käse direkt darüber reiben. Die spitzen Ende des Croissants-Teiges nach innen legen.

Schritt 5

Im vorgeheizten Backofen für 25-30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf Sicht backen, bis der Teig schön gebräunt ist.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für Schritt Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...