



Fotos von Charlotte Lascève  
Layout von Orathay Souksisavanh

Jean-Luc Sady **Leckere**  
**Partybrote**

einfach füllen & überbacken

**B**assermann

# INHALT

## **BROTE MIT KÄSE**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Knoblauch & Mozzarella..... | 6  |
| Savoyer Art.....            | 8  |
| Dreierlei Käse .....        | 10 |

## **BROTE MIT FLEISCH**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Speck & Käse .....                | 12 |
| Schinken & Käse .....             | 14 |
| Bündnerfleisch & Käse .....       | 16 |
| Champignon & Pancetta .....       | 18 |
| Knusperspeck .....                | 20 |
| Konfitüre & Schinken.....         | 22 |
| Schinken & Gorgonzola.....        | 24 |
| Schinken & Champignons.....       | 26 |
| Bacon & Cheddar .....             | 28 |
| Tapenade & Artischocken.....      | 30 |
| Aubergine & Ziegenkäse.....       | 32 |
| Oliven & Mozzarella .....         | 34 |
| Spanische Art .....               | 36 |
| Salami & Paprika .....            | 38 |
| Chorizo & Zucchini .....          | 40 |
| Erbsenpesto & Chorizo .....       | 42 |
| Schweinebraten & Grillsauce ..... | 44 |
| Chili & Mais.....                 | 46 |

## **BROTE MIT GEFLÜGEL**

|                      |    |
|----------------------|----|
| „Caesar Salad“ ..... | 48 |
|----------------------|----|

## **BROTE MIT FISCH**

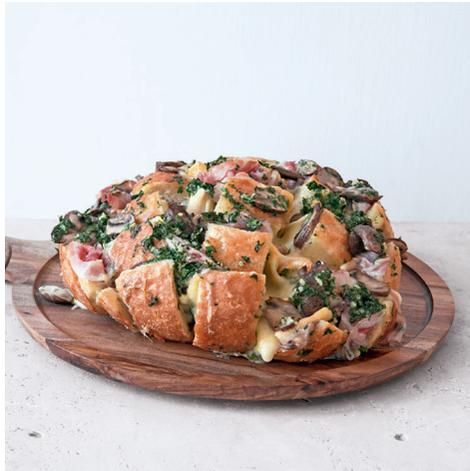
|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Thunfisch & Pesto .....        | 50 |
| Napolitano .....               | 52 |
| Tintenfisch & Petersilie ..... | 54 |

## **VEGETARISCHE BROTE**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Tomate & Mozzarella .....      | 56 |
| Ziegenkäse & Tomaten .....     | 58 |
| Tomate-Pinienkerne-Rucola..... | 60 |

## **SÜSSE BROTE**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Banane & Schoko.....      | 62 |
| Apfel & Karamell .....    | 64 |
| Ananas & Kokosmilch ..... | 66 |
| Birne & Blaubeeren.....   | 68 |
| Mango & Zitrone.....      | 70 |



# BASICS

## DAS PRINZIP

Ein Rezept für alle:  
Jeder nimmt sich sein Eckchen  
Brot mit leckerer, saftiger Füllung.

## DAS BROT

Verwenden Sie einen runden  
Brotlaib. Ein luftiges helles  
Misch-, Saaten oder Vollkornbrot  
sollte es sein. Weniger gut eignen  
sich kompakte, dunkle Brotsorten  
mit hohem Roggenanteil.

## DER KÄSE

Ein gut schmelzender Käse  
bindet Füllung und Brot.

## DIE FLÜSSIGKEIT

Flüssige Butter, Öl, Tomaten-  
sauce, Pesto usw. sind unver-  
zichtbar, damit die Brotkrume  
saftig wird und beim Backen  
nicht austrocknet.



## TIPPS & TRICKS

### ALUFOLIE

Das Brot wird vor dem Backen locker in Alufolie eingeschlagen, damit es nicht austrocknet oder zu dunkel gerät und der Käse schön schmelzen kann.

### ZUBEREITEN

Das Partybrot kann bis zu 12 Stunden im Voraus vorbereitet und in Alufolie eingeschlagen werden, sollte aber erst direkt vor dem Servieren gebacken werden.

### SERVIEREN

Lassen Sie das Brot nach dem Backen 5 Minuten ruhen, entfernen Sie dann vorsichtig die Alufolie (Achtung, es tritt heißer Dampf aus!) und servieren Sie es auf einem großen Teller.

### UNTERSEITE

Wenn alle Eckchen des Partybrottes aufgefuttert sind, bleibt nur noch die Unterseite der Kruste übrig. Sie können sie mit neuen Zutaten belegen und ein paar Minuten im Ofen überbacken (Kräuterbutter, Schinken oder Chorizo, geriebener Käse usw.).



# *Partybrot*

## **KNOBLAUCH & MOZZARELLA**

Für 6 Personen

Vorbereiten 15 Minuten

Backen 25 Minuten

1 runder Laib Brot (500 g)

3 Knoblauchzehen

50 g zerlassene Butter

2 EL frisch gehackte  
Petersilie

1 EL frisch gehackter  
Kerbel

400 g Mozzarella

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Mit Butter und Kräutern in einer Schale verrühren. Den Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Das Brot in 2 cm großen Abständen rautenförmig tief einschneiden (der Boden sollte intakt bleiben).

Die Mozzarellascheiben in die Einschnitte stecken. Dann das Brot mit der Kräutermischung beträufeln.

Das Brot locker in Alufolie einschlagen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Die Alufolie öffnen und das Brot weitere 10 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen ist.

