



Butterbrot mit Ziegenkäse und Bacon



Zutaten

Menge

4 Scheiben	Bacon
2 Scheiben	Brot
2 Scheiben	Ziegenkäse
4 TL	Johannisbeer-Gelee

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Brote

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

pro Portion: 1393 kJ, 333 kcal, 28,4 g Kohlenhydrate, 15,7 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 39,9 mg Cholesterin, 3,01 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Auf Melissas Butterbrot kommen Bacon, Ziegenkäse und Johannisbeer-Gelee. Und so geht's:

Step 1:

Zuerst musst du den Bacon braten. Dann belegst du dein Brot erst mit dem Ziegenkäse, dann mit dem knusprigen Bacon und zuletzt kleckst du das Gelee obenauf.

Wie lagert man Brot eigentlich richtig?

Am besten lagerst du Brot bei Zimmertemperatur und nicht im Kühlschrank. Unverpacktes Brot schmeckt am besten, wenn es in Folie oder einem Plastikbeutel aufbewahrt wird. Brot bleibt auch besonders frisch und knusprig, wenn es in einem Brottopf gelagert wird.