

Rezept vum BOULANGERIE-PÂTISSERIE JEITZ

GEHACKTES OP FLADEBROUT

🕒 4 Portiounen 🕒 30 Minutten 🌿 Fréijoer

D'Gehacktes (500 g) mat Knuewelek (2 Zéiwen) ubroden, zwee kleng geschnidde Paprika derbäi ginn, an duerno d'Pizzatomaten (1 Béchs). Dat ganz 5 bis 10 Minutte lues kache loossen. D'Fladebrou de laange Wee opschneiden a Sauerram drop verdeelen.

De Schäffchen op 180 ° erhätzen (Ëmloft). D'Gehacktes salzen a pefferen, mat Chili wierzen an op déi 2 Hallschente vum Fladebrou verdeelen. Mat Kéis (500 g) bestreeën an op engem Bakblech 10 bis 15 Minutten iwwerbaken.



feiereg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.