

# Rezepte – belegte Brote und Brötchen



© Adpic

## Belegte Brötchen für jeden Anlass



© Adpic

Viele Verbraucher ersetzen die Hauptmahlzeiten durch kleine Zwischenmahlzeiten – und das am liebsten beim Bäcker. Das belegt auch das Snack Barometer 2019. Bei einer Umfrage gaben 51% der Befragten an in den letzten 4 Wochen mindestens einmal einen Snack beim Bäcker gekauft zu haben. Davon haben 48% ein belegtes Brötchen gekauft. Ob zum Frühstück, Mittag oder Abendbrot – belegte Brötchen stillen jeden Hunger.

### Individualität mit dem richtigen Aufstrich



© Apic

Die Kombinationsmöglichkeiten mit Brot und Belag sind unendlich vielseitig. Dabei ist es wichtig ein gutes Gleichgewicht zwischen Convenience und Individualität zu finden. Das schaffen Sie zum Beispiel mit individuellen Aufstrichen. Oft wird Butter oder Remoulade verwendet. Gesundere Alternativen, die den Bedarf an Eiweiß & Co. Füllen, sind Hummus und

Avocadocremes. Auch Pesto macht sich gut als Brotaufstrich: Während würzige Varianten sich eher für das Mittagsgeschäft eignen, sind Kreationen wie Rührei-Walnuß perfekt für das Brot am Morgen.



# Rezepte Inhaltsverzeichnis

1. Smörrebröd mit Rote Beete, Avocado und Tomaten
2. Sandwich Bavarian Classic
3. Veganes Dinkel-Quinoa Croissant
4. Kraft(volle) Proteintasche
5. Veggie-Stulle mit Rührei
6. Belgischer Bagel
7. Roastbeef-Stulle
8. Black Edition Cantadou® -Baguette mit Rote Beete
9. Grill Käsegenuss in Focaccia
10. Laugen-Baguettebrötchen „Summertime“
11. Kurkuma Baguette Gold Edition



© Adpic

# Smørrebrød mit Rote Beete, Avocado und Tomaten

Roggenbrot belegt mit Roter Beete Aufstrich, Avocado und Tomaten

Portionen: 1

## Zutaten

- 50 g Rote Beete Aufstrich
- 1/4 Avocado auch tiefgefroren servierfähig erhältlich
- 2 Cocktailtomaten
- 5 Blätter Rucola
- Zitronensaft, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Brot­scheiben mit Rote Beete Aufstrich bestreichen.
2. Avocado vierteln und in Scheiden schneiden, dann damit das Brot belegen.
3. Cocktailtomaten halbieren und das Brot mit 2-3 Tomaten und 4-6 Rucolablättern garnieren.
4. Mit Zitrone beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen.



© Develey

# Sandwich Bavarian Classic

Laugensandwich mit Bratkassler von [Develey](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 10 Laugenbrötchen
- 200 g [DEVELEY Sauerkraut Relish](#)
- 100 g Eisbergsalat
- 150 g Radieschen in Scheiben
- 300 g Bratkassler
- 100 g [DEVELEY Mittelscharfer Senf](#)

## Zubereitung

1. Die Laugenbrötchen mit Senf bestreichen und Salatbelegen
2. Weiter mit Kasseler, Relish und Radieschen belegen





© Délifrance

# Veganes Dinkel-Quinoa Croissant

Vollkorn-Croissant belegt mit gebratenen Champignons, Brokkoli und Zucchini von [Délifrance](#)


Portionen: 9 Portionen

## Zutaten

- 9 [Délifrance Dinkel Quinoa-Croissants](#)
- 270 g Champignons
- 270 g Zucchini
- 90 g Brokkoli
- Olivenöl
- 27 g Estragon
- Salz und Pfeffer
- junge Rote Bete-Blätter

## Zubereitung

1. Dinkel-Quinoa Croissants für 18-20 Minuten bei 170°C backen.
2. Die Champignons in Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Ein Drittel der Champignons zur Seite legen und den Rest fein hacken.
3. Zucchini in etwa 4 mm große Würfel schneiden und bei schwacher Hitze in der Pfanne bräunen. Brokkoli zerkleinern. Wenn sich die Zucchini goldbraun färben, den Brokkoli sowie Estragon in die Pfanne geben.
4. Etwa 1/3 der Gemüsemischung zur Seite stellen.
5. Die restliche Gemüsemischung mit den fein gehackten Champignons gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
6. Die Croissants in zwei Hälften schneiden. Die Gemüse-Champignon-Mischung auf den unteren Hälften verteilen.

- 
7. Das restliche Gemüse als Dekoration darauf geben.
  8. Rote Bete-Blätter auf alle Zutaten verteilen. Abschließend mit etwas Olivenöl beträufeln. Die obere Croissant-Hälfte auflegen.



© Heinz Kraft

# Kraft(volle) Proteintasche

Vollkorn Brottaschen mit Feta und Paprika von [Heinz Kraft](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 50 g [Kraft Salatcreme](#)
- 100 g Kraft Thousand Island
- 5 Zwiebeln
- 125 g Eisbergsalat
- 5 Tomaten
- 10 Pita Brottaschen Vollkorn
- 2,5 Stück Paprikaschote
- 500 g Feta Köse
- 1 kg Hackfleisch vom Rind
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl

## Zubereitung

1. Paprika, Tomaten und Salat waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel würfeln.
2. In einer Schüssel die Hälfte der Zwiebeln mit Hackfleisch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Masse ca. 3 cm kleine Bällchen formen. In einer Pfanne Hackbällchen ca. 5 Min. braten. Pita-Brot im Ofen ca. 6 Min. backen.
4. Danach das Brot aufschneiden, mit Kraft Salatcreme bestreichen, mit den Zutaten füllen und nach Belieben mit dem Kraft Thousand Island Dressing beträufelt servieren.





© Eipro

# Veggie-Stulle mit Rührei

Bauernbrot mit Rührei, Tomate und Walnüssen von [Eipro](#)

Portionen: 1 Brot

## Zutaten

- 1 Scheibe Bauernbrot (rund)
- 20 g Dijonsenf-Creme
- 1 [Snegg](#) - der runde Rührei-Snack
- 2 große Tomatenscheiben
- 5 g gehackte Walnüsse
- 5 g Schnittlauchröllchen

## Zubereitung

1. Die Brotscheibe mit Dijonsenf-Creme bestreichen und mit Tomatenscheiben belegen.
2. Snegg regenerieren und auf die Brotscheibe auflegen.
3. Mit Walnüssen und Schnittlauch bestreuen.



© Farm Frites

# Belgischer Bagel

Bagel mit Pommes Frites, Orangen und Avocado von [Farm Frites](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 1,5 kg [Finest Super Fine Fries](#)
- 1,2 kg ungeschälte graue Garnelen
- 10 Bagels
- 2 Fenchel
- 2 Avocados (in Scheiben)
- 5 Orangenscheiben
- 250 g griechischer Joghurt
- 10 Hände voll Feldsalat

## Zubereitung

1. Mischen Sie den Fenchel, die Orangenschnitze und den Feldsalat in einer Schüssel.
2. Diese Mischung mit der Orangenschale und dem Orangensaft würzen.
3. Den Bagel aufschneiden und mit griechischem Joghurt bestreichen. Den Salat darauflegen und mit den grau geschälten Garnelen dekorieren.
4. Legen Sie die Super Fine Fries daneben.



© Kraft Heinz

# Roastbeef-Stulle

Belegtes Brot mit Roastbeef, Avocado und Barbecue Sauce von [Kraft Heinz](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 200 g [HEINZ Mayonnaise](#)
- 20 Scheiben Mehrkornbrot à 35 g
- 300 g Eisbergsalat in feinen Streifen
- 30 Scheiben Roastbeef rosa gebraten (à 20 g)
- 300 g Avocadofruchtfleisch in Spalten
- 100 ml [HEINZ Barbecue Sauce](#)
- 300 g Salatgurke in Scheiben
- grobes Meersalz bunter, grob geschroteter Pfeffer

## Zubereitung

1. Je 2 Dosiereinheiten (10 ml) HEINZ Mayonnaise auf je 10 unteren Brotscheiben portionieren, verstreichen und mit Salat bestreuen.
2. Je 3 Scheiben Roastbeef darauf anrichten, mit Gurke und Avocado belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Je 3 Dosiereinheiten (5 ml) HEINZ Senf auf die restlichen Brotscheiben portionieren und verstreichen. Brotscheiben auflegen, Stullen in Papier einwickeln und servieren.



© Bel Foodservice

# Black Edition Cantadou® -Baguette

Vegetarisches Baguette mit CANTADOU® -Meerrettich-Rote Beete-Masse von [Bel](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 3 Stück Black Edition Baguette
- 100 g Feldsalat
- 300 g [CANTADOU® Meerrettich-Rote Beete-Masse](#)
- 10 Scheiben Zitrone
- 30 Scheiben Radieschen

CANTADOU® Meerrettich-Rote Beete-Masse

- 75 g Rote Beete- Würfel
- 225 g CANTADOU® Meerrettich
- 5 g Dill

## Zubereitung

1. Das Black Edition Baguette zuerst waagrecht halbieren und dann jeweils beide Hälften nochmals mittig halbieren, sodass gleichmäßig große Portionen entstehen.
2. Nun mit je Portion 30 g CANTADOU® Meerrettich- Rote Beete-Masse bestreichen und den Feldsalat auslegen.
3. Zum Schluss mit je Portion 3 Radieschen sowie 1 Scheibe Zitrone garnieren
4. CANTADOU® Meerrettich- Rote Beete-Masse: Die Rote Beete-Würfel mit CANTADOU® Meerrettich zu einer Masse rühren. Anschließend den Dill hinzufügen. Bis zur weiteren Verwendung bei max. 7 °C kaltstellen. Die Meerrettich-Rote Beete-Masse ist gekühlt 2 Tage haltbar.



© Alpenhein

# Grill Käsegenuss in Focaccia

Leckere Focaccia mit Grillkäse und Spargel von Alpenhein

Portionen: 10

## Zutaten

Für die Focaccia:

- 500 g Mehl
- 50 g Hefe
- 300 g lauwarmes Wasser
- 5 g Salz
- 125 g Olivenöl

Für den Belag:

- 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen
- 20 Scheiben geschnittene Cocktailtomaten
- Rosmarin
- grobes Meersalz
- Olivenöl zum Bestreichen

Für die Füllung:

- 20 Stück [Alpenhain Grill Käsegenuss](#)
- 120 g Auberginencreme mit Basilikum
- 250 g Lollo-Bionda-Salat
- 450 g Tomaten in Scheiben
- 350 g grüner blanchierter, längs halbierter Spargel

## Zubereitung

1. Für den Focaccia-Teig: Mehl sieben. In der Mitte in einer Mulde die Hefe zerbröseln. Lauwarmes Wasser dazu geben. Vom Rand her alles mischen. Jetzt Salz und Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Drei Stunden abgedeckt gehen lassen.
2. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen. Die Focaccia mit den für dem Belag vorgesehenen Zutaten belegen und kräftig mit Olivenöl bepinseln. Mit Rosmarin und Meersalz bestreuen. Auf vorgeheiztem Blech bei 250° C 4-5 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden etwas auskühlen lassen.
3. Focaccia auseinanderschneiden.
4. Alpenhain Grill Käsegenuss im Kombidämpfer backen oder auf dem Grill auf beiden Seiten kurz und kräftig anbraten.
5. Focaccia-Boden und -Deckel mit Auberginencreme bestreichen.





© Ditsch

# Laugen-Baguettebrötchen „Summertime“

Laugen-Baguettebrötchen mit Grill- oder Backkäse und Feigen-Honig-Senf von [Ditsch](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 10 Laugen-Baguettebrötchen
- 20 Scheiben Tomaten
- 30 Scheiben Paprika
- 20 Scheiben gebackenen/gegrillten Käse
- 10 Blätter Salat
- 10 EL Feigen-Honig-Senf

## Zubereitung

1. Obere Hälften aufsetzen.
2. Tomatenscheiben und Streifen frischer Paprikaauflegen.
3. Scheiben gebackenen/gegrillten Käse auflegen.
4. Salatblätter aufsetzen.
5. Untere Hälften mit Feigen-Honig-Senfbestreichen.
6. Vorgeschnittenes Laugen-Baguettebrötchen aufklappen.

## Tipp

Schmeckt statt mit Senf auch mit Butter.



© Bel Foodservice

# Kurkuma Baguette Gold Edition

Belegtes Kurkuma-Baguette mit Pute und Rucola von [Bel](#)

Portionen: 10

## Zutaten

- 3 Stück Gold Edition Kurkuma Baguette
- 300 g [KIRI®](#)
- 100 g Rucola
- 300 g geraspelte Pute
- 150 g Farmersalat

## Zubereitung

1. Das Gold Edition Kurkuma Baguette im oberen Drittel waagrecht jeweils zu 2/3 einschneiden und gleichmäßig mit KIRI® bestreichen.
2. Nun den Rucola auf dem Boden auslegen und die geraspelte Pute verteilen.
3. Zum Schluss mit dem Farmersalat garnieren und gleichmäßig in 10 Portionen teilen.