

Partybrot mit Chorizo Jam

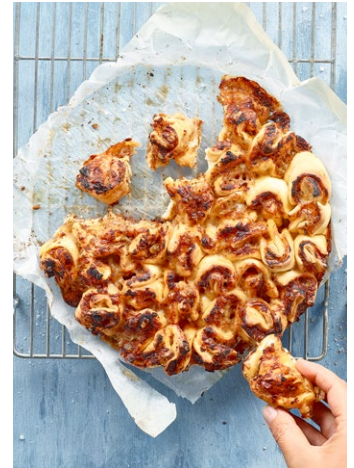
🕒 20 Min. + 20 Min. backen

Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, mit Backpapier belegt
Ergibt 36 Stück

1 ausgewallter Pizzateig (ca. 25 × 38 cm)	Ofen auf 220 vorheizen. Teig entrollen. Oliven fein hacken, Käse fein reiben.
50 g entsteinte grüne Oliven	Chorizo Jam auf dem Teig verteilen, Oliven und Käse darüberstreuen. Teig in ca. 5 cm grosse Quadrate schneiden, diese beliebig zusammenfalten, in die vorbereitete Form stellen.
80 g Freiburger Vacherin	
2 Gläser Chorizo Jam (je ca. 100 g, Fine Food, siehe Hinweise)	

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
Herausnehmen, etwas abkühlen, warm servieren.

Stück: 63 kcal, F 3 g, Kh 8 g, E 2 g



TIPP

Hinweise

Das Partybrot schmeckt frisch am besten.
Chorizo Jam ist ein Aufstrich mit Chorizo ibérico.
Erhältlich in Coop Supermärkten.
Geteilter Genuss ist doppelte Freude! Bei diesem
Gebäck darf jeder einfach ein Stück abbrechen.

Vegi-Variante

Statt Chorizo Jam 2 Gläser Crema di Pomodori
per Crostini (Fine Food) verwenden.