

Hackepeter-Brötchen

Für zwei Personen

Für das Hackepeter-Brötchen:

200 g Mett

2 Weizenbrötchen 1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

Paprikapulver

1-2 TL grüne Pfefferkörner

Salz

Pfeffer

Für das Hackepeter-Brötchen:

Die Brötchen halbieren. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit Mett vermengen, dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Mett auf Brötchenhälften geben und andrücken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Brötchenhälften mit Schnittlauch bedecken.

Mit grünen Pfefferkörnern und Paprikapulver garnieren, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 18. Januar 2023