

**Rezept 0004: SEELEN**

**1**



**Zutaten:**

Allgäuer Seelen 120g  
**Bergkäse 5x10cm, 20g**  
 Radieschen + Cocktailtomaten  
 Frischkäse + Lauchzwiebel  
 Südtiroler Bergschinken  
 Bauernschinken + Tomaten

**2**



Seelen mittig der Länge nach halbieren.

Ober-+Unterseite vollflächig einstreichen  
 mit Frischkäse natur, je 20g  
 Unterseite: 4 x 1 Schb. Bergkäse a 20g  
 Oberseite:  
 8 x 1 Schb. Berdschinken a 5g oder  
 4 x 1 Schb. Bauernschinken a 15g oder  
 3 x 1 Schb. Bauerntomate a 20g

**3**



Im Backofen Umluft 220 Grad oder  
 Herdofen 240 Grad, 2,5 Minuten  
 erhitzen.

Herausnehmen, würzen mit buntem  
 Pfeffer, frischen Lauchzwiebeln.  
 Tomaten.

**4**



Paarweise zusammenlegen.  
 Mittig diagonal schräg halbieren.  
 Je Hälfte ein Bambusspieß 12 cm  
 mit saisonaler Deko.  
 Auf Teller anrichten