Gefülltes Brot

Zutaten für 1 Brot

1 Zwiebeln	schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
1 kl. Stange Lauch	putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
1 EL Öl	in einer Pfanne erhitzen und darin
125 g Speck-/Schinkenwürfel	knusprig anbraten. Zwiebeln und Lauch zugeben, Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten braten, dann vom Herd nehmen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
½ Bund Schnittlauch	waschen und in kleine Röllchen schneiden.
200 g Emmentaler	grob reiben.
200 g Schmand	mit
2 Eier	und je der Hälfte Käse und Schnittlauch in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwiebel-Speck-Mischung unterrühren und mit
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat	würzen.
1 rustikales Baguette	längs einschneiden und leicht aufbrechen. Das Baguette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der Zwiebel-Ei-Masse füllen, mit dem übrigen Käse bestreuen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Brot aus dem Ofen nehmen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

Das passt dazu: ein frischer Salat