

# „Irma“-Brötchen

## Zutaten

200 g	Salami oder Kochschinken oder Champignons
200 g	geriebenen Käse (z. B. Gouda und Emmentaler)
100 g	Saure Sahne
	klein gehackte Zwiebeln nach Geschmack
9 Stück	Aufbackbrötchen
1 Prise	Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Belag klein schneiden und alles untereinander verrühren.

Halbierte Brötchen damit bestreichen.

Bei ca. 200 °C, Ober- und Unterhitze, backen.