

# Schinken-Buns

## mit Backofen-Schinken

### Zutaten

200 g Backofen-Schinken  
3 Brioche Buns  
1 Paprika  
100g Spinat  
1 Zwiebel, rot  
150g Frischkäse  
100g Cheddar, gerieben



### Zubereitung

Die Buns einschneiden, das Innere aushöhlen und mit der Hälfte des Backofen-Schinkens auslegen.

Restlichen Schinken sowie Paprika und Zwiebel klein würfeln.

Frischkäse mit Schinken, Spinat, Paprika und Zwiebel vermischen und abschmecken. Etwa die Hälfte des geriebenen Cheddar unterheben.

Die Masse in die Buns füllen mit restlichem Cheddar bestreuen und im Air Fryer bei 180°C für 10 Minuten goldbraun backen.

### Tipp

Statt den Brioche Buns können auch Semmeln verwendet werden.

### Portionen

4 Portionen

### Dauer

20 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

### Level

Einfach

