



Überbackenes Käse-Brötchen mit Tomate

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1 St.
Mehrkornbrötchen	4 St.
Butter	4 EL
Bergkäse Aufschnitt	8 Scheiben

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Tomate waschen, halbieren, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Brötchen halbieren.
2. Brötchenhälften mit Butter bestreichen und mit Tomaten und jeweils einer Scheibe Käse belegen. Im Ofen ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist, und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	30 g