



Belegte Brote mit Schinken, Schnitt-Käse und Tomate

 Zeit gesamt
10min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Dill, frisch	10 g
Roggenbrot	8 Scheiben
Butter	20 g
Krustenschinken Aufschnitt	8 Scheiben
Gouda Aufschnitt	8 Scheiben

Zubereitung

1. Tomaten waschen, Strünke entfernen und in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und feine Spitzen abzupfen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit Schinken, Käse und Tomate belegen. Mit frischem Dill garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal		
Kohlenhydrate	61 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	15 g	Fette	11 g