Knusprige Sandwiches mit Bacon und Gouda

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Ciabatta-Brot	0.5 St.
Strauchtomaten	2 St.
Bacon	100 g
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben
Butter	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne

1. Brote in 16 Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in 8 Scheiben schneiden. Bacon und Gouda quer halbieren, Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen, Bacon fettfrei ca. 2 Min. knusprig braten und aus der Pfanne nehmen.

2. Die Hälfte der Brotscheiben im Baconfett bei mittlere Stufe von beiden Seiten ca. 2 Min. goldbraun rösten. Geröstete Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, Butter darin schmelzen und die restlichen Brotscheiben ca. 2 Min. goldbraun rösten.

3. Brotscheiben in der Pfanne mit Gouda, Bacon und Tomaten belegen. Restliche Brotscheiben draufsetzen, Pfanne vom Herd nehmen und ca. 2 Min. ziehen lassen, bis der Käse schmilzt. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	211 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g