



# Tomaten-Salami-Sandwich

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Strauchtomaten            | 1 St.      |
| Basilikum, frisch         | 10 g       |
| Quark 40 % Fett i.Tr.     | 3 EL       |
| Ketchup                   | 1 TL       |
| Tomatenmark               | 1 TL       |
| Salz                      |            |
| Pfeffer, schwarz gemahlen |            |
| Roggenbrot                | 8 Scheiben |
| Salami Aufschnitt         | 100 g      |
| Cherrytomaten             | 40 g       |

## Zubereitung

1. Strauchtomate waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. In einer Schüssel Quark, Ketchup, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verrühren. Tomatenwürfel und Basilikum unterheben.
2. Brotscheiben halbieren, mit der Creme bestreichen und mit Salamischeiben belegen. Cherrytomaten waschen, halbieren und die Brote damit garnieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 433 kcal |
| Kohlenhydrate  | 61 g     |
| Eiweiß         | 17 g     |
| Ballaststoffe  | 7 g      |
| Fette          | 13 g     |