



Überbackenes Brot mit Käse, Tomaten und Basilikum

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gouda, jung am Stück	200 g
Strauchtomaten	2 St.
Ciabatta-Brot	0.5 St.
Butter	40 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Käse in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Strünke entfernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. 4 Scheiben Brot mit Butter bestreichen, mit Tomaten und Käse belegen und leicht pfeffern.
3. Brotscheiben auf ein Backblech legen und im oberen Drittel des Ofens ca. 10–15 Minuten goldbraun überbacken.
4. In der Zwischenzeit Basilikum waschen und Blätter von den Stielen zupfen. Überbackenes Brot mit Käse und Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit frischem Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	294 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g