



Veganes überbackenes Tomaten-Brot

Zeit gesamt
20minZubereitungszeit
5minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Ciabatta-Brot	0.5 St.
Margarine, vegan	4 EL
Vegane Genießerscheiben	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ciabatta-Brot leicht schräg in vier Scheiben schneiden und mit Margarine bestreichen. Anschließend mit Tomaten und vegane Genießerscheiben belegen und leicht pfeffern.

2. Brotscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und im oberen Drittel des Ofens ca. 10–15 Min. goldbraun überbacken.

3. In der Zwischenzeit Basilikum waschen und Blätter von den Stielen zupfen. Überbackenes Tomaten-Brot aus dem Ofen nehmen und mit frischem Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	271 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g