



Schnelle Salami - Tomaten - Brötchen

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Kleiner Snack zum Abend oder für Zwischendurch

Zutaten

- 2 Bäckerbrötchen, halbiert
- 50 g mittel alten Gouda, gewürfelt
- 50 g Salami, gewürfelt
- 4 Tomaten ohne Blüte, in Scheiben
- 1 Tl Olivenöl
- 1 Tl getrockneter Oregano, zerrieben
- 1 El Schnittlauch
- Etwas Reibkäse
- Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vor heizen, die aufgeschnittenen Brötchen mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Tomatenscheiben belegen. Etwas geriebenen Pfeffer, Oregano und Schnittlauch darüber streuen.

Schritt2

Die Gouda - und Salamiwürfel mischen, darüber verteilen und mit Reibkäse bestreuen.

Schritt3

Für 10 min. auf der mittleren Schiene überbacken, heiß und knusprig servieren.

Schritt4

.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, wenn es schnell gehen muss **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-salami-tomaten-broetchen/>