

Überbackene Schweinemett Brötchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der einfache, schnelle und herzhafte Snack für zwischendurch !

Zutaten

- 4 Brötchen, 2/2 pro Person
- 250 g frisches Schweinemett (Geht auch mit Tatarfleisch)
- 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 6 mittelgroße Tomaten
- 50 g - 60 g Pizza Käse (Gouda oder Holländer)
- Etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Schweinemett und mit den Zwiebelwürfeln versetzen und herzhaft mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken.

Schritt2

Die Brötchen halbieren und großzügig mit Schweinemett belegen.

Schritt3

Auf ein Backblech setzen, mit Tomatenscheiben belegen. Großzügig mit Reibkäse, mit ein wenig Rosenpaprika versetzt , bestreuen.

Schritt4

Für 6 - 8 min. bei 180 ° C Oberhitze in den vorgeheizten Backofen geben und den Käse appetitlich zerlaufen lassen, warm servieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** einfach, für zwischendurch, kleiner, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackene-schweinemetz-broetchen/>