

Rezept 001 : Überbackene Brote

Zutaten :

Eine Scheibe Schwarzbrot (nicht zu dünn geschnitten)
Butter oder Margarine
Käse (zum Beispiel Emmentaler oder Gouda)
Tomate, Gurke, Zwiebel oder Paprika
Salz, Pfeffer, Oregano

Was man sonst noch braucht :

einen Backofen

Zubereitung :

1. Backofen einschalten und auf 200 Grad vorheizen.
2. Die Scheibe Schwarzbrot dünn mit Butter (oder Margarine) bestreichen
3. Gemüse (sehr dünn geschnitten) darauf geben. Paprika sehr dünn schneiden, damit er weich wird
Tipp : Unbedingt eine Scheibe Tomate darauf legen. Dann wird das Brot sehr saftig und ist nicht so trocken
4. Mit Salz und (wenig) Pfeffer würzen
5. Das belegte Brot mit Käse belegen. Darauf achten, dass der Käse nicht über das Brot hinaus "hängt"
6. Den Käse mit Oregano bestreuen
7. Brot auf das Backblech legen (mit Backpapier darauf) und ab in den vorgeheizten Ofen (mittlere Stufe)
8. Nach etwa 10 bis 15 Minuten sollte der Käse geschmolzen sein und das Brot kann herausgenommen werden
9. Prüfen, ob Gemüse weich geworden ist
10. Backofen abdrehen
11. Essen - aber Vorsicht : Das Brot könnte heiß sein
12. Dazu passt hervorragend ein kühles Bier !