



Tomaten Käse Stulle mit ROUGETTE Ofenkäse

Zutaten für 6 Portionen

- 1 ROUGETTE Ofenkäse fein würzig (320g)
- 6 Scheiben Weizenbrot
- 60 g Pinienkerne
- 2 Rispentomaten
- 1 Bund Basilikum
- 6 Pr. Just Spices Ofen und Grillkäse Gewürz



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Brotscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und für ca. 5 Minuten im Backofen rösten.
3. Den Ofenkäse in dünne Scheiben schneiden. Das Brot mit dem Käse belegen und für ca. 20 Minuten in den Backofen geben.
4. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten rösten.
5. Die Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und mit den Tomaten und den Pinienkernen belegen. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Die Stullen mit dem Basilikum und dem Ofen und Grillkäse Gewürz toppen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Nährwerte pro Portion: 292 kcal / 1221 KJ, Eiweiß 12g, Fett 22g, Kohlenhydrate 11g