



Überbackenes Fladenbrot

Zutaten (für ca. 6-8 Personen)

- 1 Fladenbrot
- ca. 60 g weiche Butter
- 6 große Kugeln Mozzarella
- 2 EL „rische's Jausensalz“
- Garnitur: Tomatenwürfelchen

Und so wird's gemacht:

- Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Fladenbrot quer halbieren, so dass man zwei runde Hälften hat.
- Beide Hälften auf der Innenseite dünn mit Butter bestreichen und dann mit „rische's Jausensalz“ bestreuen.
- Mozellakugeln in Scheiben schneiden und auf den beiden Fladenbrothälften verteilen.
- Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 6-8 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
- Brote aus dem Ofen nehmen, in Tortenstücke schneiden und mit Tomatenwürfelchen garnieren.
- Auf jeden Fall warm servieren. Schmeckt super zu Grillfleisch und frischen Salaten!