

Mediterranes Fladenbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Fladenbrot, 1 Becher Frischkäse mit Kräutern der Provence, 500 gr Tomatenwürfel, 1 Dose Thunfisch, 75 gr Oliven, Salz, Pfeffer, einige Basilikumblättchen.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C vorheizen.

Thunfisch mit einer Gabel etwas zerpfücken.

Die Zubereitung:

Fladenbrot mit Frischkäse bestreichen (das Fladenbrot wird nicht durchgeschnitten, die Zutaten kommen alle oben drauf!).

Zuerst Tomatenwürfel, dann Thunfisch gleichmäßig darauf verteilen. Nun mit Oliven belegen und im Backofen 10 Minuten backen. Basilikumblättchen grob zerpfücken und auf dem heißen Fladenbrot verteilen.

Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Guten Appetit!