



## Heißer Schafskäse im Fladenbrot

★★★★★

*Snacks*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 Fladenbrot(e)
- 2 Pkt. Schafskäse
- 2 m.-große Tomate(n)
- ¼ m.-große Salatgurke(n)
- 4 Peperoni, eingelegt, mild
- n. B. Salat (Weißkraut-)
- n. B. Pfeffer, schwarz, gemahlen
- n. B. Oregano
- n. B. Knoblauchpulver
- n. B. Olivenöl

### NÄHRWERT

Calories: 446 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Schafskäse in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden, großzügig mit den Gewürzen würzen und mit Olivenöl besprenkeln.

Fladenbrot vierteln und in jedes Viertel eine Tasche zum Füllen schneiden. Den Schafskäse in die Fladenbrotviertel legen, jeweils 2-3 Scheiben Tomate und Gurke in die Viertel legen.

Die Brotviertel 90 sec bei 800 W in der Mikrowelle erwärmen. Der Schafskäse schmilzt dabei nicht völlig. Eine Peperoni und soviel Krautsalat wie gewünscht in die warmen Viertel geben. Sofort servieren!