

Fladenbrot mit gebratenem Speck, Tomate und Salat

Dauer: Schnell Kategorie: Jausenrezepte Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 1 Personen



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Zutaten

1	Fladenbrot
CA. 50 G	fein geschnittener Bauchspeck
1	große Tomate
	Frischkäse natur oder mit Kräutern
	knackiger, gewaschener, trockengeschleuderter Salat

Verfasst von: Salzburg Schmeckt, Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Backrohr auf 120 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Die Speckstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backrohr knusprig braten, ca. 8-10 Minuten.
3. Den Speck aus dem Rohr nehmen und auf einer Küchenrolle das überschüssige Fett abtropfen lassen.
4. Das Fladenbrot aufschneiden und großzügig mit Frischkäse bestreichen.
5. Mit Tomatenscheiben und Speck belegen, abschließend mit knackigem Salat garnieren.