

Kräuter-Fladenbrot

Für 4 Personen zum Beispiel als Apéro

Zutaten

40g Tomaten (getrocknet) oder ca. 2 Esslöffel in Öl eingelegte
3 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
3 El Olivenöl (bei eingelegten Tomaten entsprechend reduzieren)
Salz und Pfeffer
2 Mini-Fladenbrot (200 g)

Zubereitung

- Getrocknete Tomaten fein hacken. Zweige Rosmarin abzupfen, Nadeln ebenfalls fein hacken, beides mit den durchgepressten Knoblauchzehen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer mischen.
- Mini-Fladenbrote waagrecht halbieren. Die Hälften mit dem Kräuteröl beträufeln, auf ein Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15 Min. rösten.