



Milchbrötchen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum



Zutaten

Menge

4	Chili
	Basilikumblätter
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2	Eisstiele
1/2	Frühlingszwiebel
2	Milchbrötchen
2 bis 4 Scheiben	Mozzarella
4	Kirschtomaten
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 1247 kJ, 298 kcal, 41,1 g Kohlenhydrate, 8,8 g Eiweiß, 11,6 g Fett, 31,7 mg Cholesterin, 1,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Die Kombination aus Tomaten und Mozzarella ist einfach unschlagbar, deswegen haben wir beides auch auf unser herzhaftes Milchbrötchen am Stiel gepackt! Zusätzlich kommen noch ein paar Frühlingszwiebeln und etwas Basilikum mit auf die Milchbrötchen und dann kann schon alles in einem Snack-Maker knusprig gebacken werden. Dieses Milchbrötchen am Stiel mit geschmolzenem Mozzarella schmeckt wirklich wahnsinnig gut und ist super easy gemacht. Probier's aus!

Step 1:

Zuerst kannst du die Kirschtomaten fein würfeln und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Milchbrötchen aufschneiden. Dann beides jeweils auf einer Milchbrötchen-Unterseite verteilen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Nun kannst du den Mozzarella und das Basilikum auflegen.

Step 2:

Die Eisstiele unten auf das Brötchen legen und zuklappen. Die Milchbrötchen in einem heißen Snack-Maker oder Waffeleisen knusprig backen.