

Warmes Jausenbrot

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzbrot / Vollkornbrot	1 Scheibe(n)
Speck / Bauchspeck	2 Scheibe(n)
Schinken	2 Scheibe(n)
Tomaten / Paradeiser	2 Scheibe(n)
Paprika, grün	2 Scheibe(n)
Käse	2 Scheibe(n)
Butter	1 Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Eine große Scheibe Schwarzbrot mit etwas Butter bestreichen.
Schinken - Tomaten - Paprika - Käse darauf legen mit etwas Paprikapulver bestreuen und dannach noch den Speck darauf legen!

Bei ca. 160 Grad Heißluft ins backrohr geben, bis der Käse schon braun ist!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-507-Warmes-Jausenbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at