



ROUGETTE Ofenkäse auf Tex-Mex Stulle

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)
- 6 Scheiben Körnerbrot
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 6 Pr. Just Spices Ofen und Grillkäse Gewürz



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für ca. 5 Minuten im Backofen rösten. Die Kidneybohnen und den Mais abgießen und in einer Schüssel vermengen.
3. Den ROUGETTE Ofenkäse aus der Verpackung nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die gerösteten Brotscheiben mit dem Käse belegen. Die Kidneybohnen und den Mais darauf verteilen. Nochmal für ca. 20 Minuten in den Backofen geben und goldbraun backen. Dabei die Temperatur auf 180 °C reduzieren.
4. Die Kirschtomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Das Brot aus dem Ofen nehmen und mit den Tomaten belegen. Anschließend mit dem Ofen und Grillkäse Gewürz toppen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

374 kcal / 1565 KJ, Eiweiß 15g, Fett 18g, Kohlenhydrate 35g