

Rezept

# Griechische Knusperbrötchen

Ein Rezept von Griechische Knusperbrötchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> reife Tomaten	<b>1 Msp.</b> getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer
<b>1 EL</b> Olivenöl extra nativ	<b>6</b> salzige Zwieback-Brötli
<b>50 g</b> Feta-Käse	<b>1 TL</b> frische Thymianblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Mit Oregano, Salz, wenig Pfeffer und Olivenöl verrühren.

---

2. Die Zwieback-Brötli mit der Schnittfläche nach oben auf einer Platte anrichten. Die Tomatenwürfelchen gleichmäßig darauf verteilen. Den Feta fein zerkrümeln und auf die Tomaten streuen. Die Brötchen mit Thymian bestreuen.