

Rezept

Griechische Knusperbrötchen

Ein Rezept von Griechische Knusperbrötchen, am 09.06.2026

Zutaten

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