

Rezept

## Kerniges Käse-Brötchen

Ein Rezept von Kerniges Käse-Brötchen, am 01.07.2026

### Zutaten

<b>4</b> große längliche Vollkornbrötchen	<b>8 TL</b> Tomatenmark
<b>1</b> Mini-Römersalat	<b>4 Scheiben</b> Chilikäse (ca. 140 g)
<b>1</b> rote Spitzpaprikaschote	Pfeffer
<b>1 Beet</b> Kresse	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 15 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

### Zubereitung

1. Die Brötchen aufschneiden und alle Schnittflächen mit je 1 TL Tomatenmark bestreichen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter mundgerecht zerpfeifen. Die unteren Brötchenhälften erst mit Salat, dann mit je 1 Scheibe Käse belegen.
2. Spitzpaprika halbieren, putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Ringe auf die belegten Hälften verteilen, mit Pfeffer würzen. Kresse vom Beet schneiden, daraufstreuen und jeweils die übrigen Brötchenhälften auflegen.