

Rezept

# Schweizer-Schnitte

Ein Rezept von Schweizer-Schnitte, am 17.04.2024

## Zutaten

einige Blätter Rucola	2 große Scheiben Sonnenblumenbrot
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>4 Scheiben</b> Bündner Fleisch
<b>8</b> Champignons	<b>50 g</b> Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

---

2. Rucola waschen und die Stiele entfernen. Brot mit etwas Öl beträufeln, Rucola darauf verteilen und mit Bündner Fleisch belegen. Champignons mit Küchenpapier abreiben, in Scheiben schneiden und auf das Brot legen.

---

3. Parmesan in dünne Scheiben hobeln, auf dem Brot verteilen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. überbacken.