

Rezept

# Überbackenes Eiweiß-Abendbrot

Ein Rezept von Überbackenes Eiweiß-Abendbrot, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>4 Scheiben</b> Eiweiß-Abendbrot (je ca. 35 g)	<b>50 g</b> Ajvar (aus dem Glas)
<b>4 Scheiben</b> Räucherschinken	<b>1</b> Zwiebel
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>200 g</b> Champignons
<b>1 TL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer aus der Mühle	<b>125 g</b> fettarmer Mozzarella

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Brotscheiben mit Ajvar bestreichen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schinkenscheiben darauf auslegen – eventuell ein wenig zusammenklappen.
2. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Die Champignons waschen, trocken tupfen und vierteln oder in Scheiben schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen. Die Champignons dazugeben und unter Rühren 5 Min. braten. Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die gebratenen Pilze auf die Brote geben. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und darüberlegen. Die belegten Brote im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 5-7 Min. überbacken.