

Gebackene Kabanos - Brote

Kategorien: Brot

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Sauerbrotteig; vom Baecker
150	Gramm	Kabanos
3		Fleischtomaten
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
4	Essl.	Oel
		Salz
		Pfeffer; frisch gemahlen
1	Teel.	Majoran; gerebelt
2	klein.	Zwiebeln

Anleitung:

Fett; fuer das Backblech Den Brotteig auf einem bemehlten Backbrett duenn ausrollen. Kreise im Durchmesser von 12 cm ausstechen, mit einem Nudelholz Laenglich ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Zugedeckt Noch einmal aufgehen lassen. Die Kabanos in duenne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 210 GradC Vorheizen. Die Tomaten blanchieren, haeuten, halbieren und Stengelansaetze und Kerne entfernen. Die Haelften in kleine Wuerfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schaelen und ebenfalls in kleine Wuerfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in 2 Essloeffel Oel glasig Duensten. Die Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran wuerzen und in Wenigen Minuten weichduensten. Abkuehlen lassen. Die Zwiebel schaelen Und in feine Ringe schneiden. Die Teigfladen mit der Tomatenmischung bestreichen, mit den Wurstscheiben und Zwiebelringen belegen und mit dem restlichen Oel Betrauefeln. Im heissen Backofen in etwa 15 Minuten goldbraun und Knusprig backen. Tips Man kann die Wurstbrote noch zusaetzlich mit Kaese bestreuen oder Gleich mit Kaese-Kabanos-scheiben belegen. Die Fladen schmecken auch mit frischen, in Scheiben geschnittenen Champignons oder mit Paprikastreifen belegt! Wer moechte, streut Oliven oder Kapern darueber. Mit einem bunten Salat sind die Wurstfladen eine kleine Mahlzeit, Etwas Kleiner geformt auch ein witziger Imbiss bei Partys. Zwiebel und Knoblauch in einer feuerfesten Form anduensten! Getraenkeempfehlung Dazu passt natuerlich ein kuehles Pils.