

Fladenbrottorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Fladenbrot, 300 gr Frischkäse natur, Lachsscheiben, 6 Eier, Tomaten, Frühlingszwiebeln (Lauchzwiebeln), Salz und Pfeffer, evtl. Tomatenwürze.

Die Vorbereitungen:

Vom Fladenbrot einen dünnen Deckel abschneiden

Eier hart kochen und in Scheiben schneiden.

Tomaten in Scheiben,

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.□

Die Zubereitung:

Das Fladenbrot im Ofen kurz anrösten, nach dem Abkühlen das Unterteil mit dem Frischkäse bestreichen.

Mit den Lachsscheiben gut belegen, Eier darauf verteilen, ebenso die Tomaten. Diese mit Salz und Pfeffer oder Tomatenwürze bestreuen. Zuletzt die Zwiebelringe drübergeben.

Alles im Kühlschrank gut durchziehen lassen und genießen.

Guten Appetit

P.S. Man kann den Deckel des Fladenbrotes als Abschluß draufsetzen, oder man verwendet ihn anderweitig.

Ohne Deckel sieht es schöner aus.