

ÜBERBACKENES BOLOGNESE BROT

ÜBERBACKENES BOLOGNESE BROT

Kennt ihr das, wenn da diese eine Kelle von der Bolognese Sauce übrig bleibt? Klar, für eine Person würde es nochmal für eine Portion Pasta reichen – aber was wird dann aus dem Anderen, wenn man zu zweit isst? Nochmal Spaghetti Bolognese ist also keine Option und deshalb gibt es bei mir mal wieder ein Bolognese Brot. Das Ganze ist super schnell gemacht, das Rosmarin Brot war dazu einfach unschlagbar genial – ihr könnt aber auch ein Weißbrot nehmen (wenn es einfach mal ein bissl Junk-Food sein soll) oder ein kräftiges Vollkornbrot. Passen tut beides! Und damit das Bolognese Brot noch einen frischen und gesunden Begleiter bekommt habe ich hier ein paar Tomaten aufgeschnitten. Ein super einfaches und total leckeres Abendessen.



Zutaten für 2 Personen:

3 Scheiben Brot nach Wahl

1 Kelle von eurer liebsten Bolognese Sauce (ca. 9-12 EL)

4 Scheiben Cheddar Käse, oder ein anderer Käse den ihr lieber mögt

4-5 mittelgroße Rispentomaten

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Brotscheiben in den Ofen legen und diesen auf 180°C vorheizen. Wenn das Brot ein wenig angetoastet ist wird es aus dem Ofen genommen und die Bolognese Sauce gleichmäßig darauf verstrichen.



Den Käse klein zupfen und auf dem Bolognese Brot verteilen.



Für 10 Minuten in den Backofen schieben, bis der gewünschte Schmelz- und Bräunungsgrad erreicht ist.

In dieser Zeit die Tomaten vierteln und auf zwei Teller verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bolognese Brote aus dem Backofen holen und halbieren. Bei mir bekommt jeder 3 halbe Brote. Das Bolognese Brot neben den Tomaten auf dem Teller platzieren und sofort servieren.

Greift zu!



©katha-kocht.de