


# Überbackene Crème-fraîche-Schnitten

Mit Fetakäse und Tomaten überbackene Brötchen für die Party

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 Brötchen  
2 EL Sesamöl  
200 g Fetakäse  
400 g Tomaten  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
3 EL gehackte glatte Petersilie

### Außerdem:

Backpapier für das Backblech  
Fett für die Form

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine flache Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Zubereiten:

Brötchen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Brotscheiben mit Öl bepinseln und in den Backofen schieben, bis die Scheiben gebräunt sind.

**Backzeit: etwa 5 Min.**

- 3 Die gerösteten Brotscheiben in die Auflaufform legen. Fetakäse in Scheiben schneiden und auf dem Brot verteilen. Tomaten waschen und 250 g in Würfel schneiden. Tomatenwürfel mit der Hälfte Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über dem Käse verteilen. Übrige Tomaten in Scheiben schneiden und auf den belegten Brotscheiben verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und überbacken. **Herdeinstellung:** siehe oben

**Backzeit: etwa 20 Min.**



## Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Übrige Crème fraîche mit 1 EL Petersilie verrühren, auf den Schnitten verteilen und mit restlicher Petersilie bestreuen.

