

## Sachertorte #5183

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Brot  
Tomate  
Olive  
Kräuter

1 rundes Fladenbrot  
250 g Tomaten  
2 milde Pfefferschoten  
200 g Oliven  
2 Knoblauchzehen  
1 bn Basilikum  
100 g geraspelter Emmentaler  
9 tb Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
1 ts Kräuter der Provence

Von dem Fladenbrot die obere Kruste abschneiden, dabei muß der seitliche Rand stehen bleiben, das Brotinnere herauszupfen, eine Schüssel geben. Den Brotboden mit 1 EL Olivenöl beträufeln und zur Seite legen.

Tomaten in kleine Stücke schneiden, Knoblauchzehen schälen und hacken, die Pfefferschoten entkernen und ebenso wie die Oliven in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse nun zum Brot in die Schüssel geben und untermengen. Dann gehacktes Basilikum, geraspelten Käse, 8 EL Olivenöl und 1 TL Kräuter der Provence zu der Masse geben.

Alles gut durchmischen, bis eine geschmeidige Masse entsteht, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und kurz durchziehen lassen.

Dann wird die Brot-Gemüsemischung auf dem Fladenbrotboden gleichmäßig verteilt. Bei 200 °C im Backofen backen.

Das Olivenbrot paßt sehr gut lauwarm als Snack zum Wein, oder aber heiß serviert als Hauptgericht zu einem frischen Salat.