



# Überbackene Schweinemett Brötchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der einfache, schnelle und herzhaft Snack für zwischendurch !

## Zutaten

- 4 Brötchen, 2/2 pro Person
- 250 g frisches Schweinemett (Geht auch mit Tatarfleisch)
- 2 fein geschnittene Zwiebeln
- 6 mittelgroße Tomaten
- 50 g - 60 g Pizza Käse (Gouda oder Holländer)
- Etwas Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Schweinemett und mit den Zwiebelwürfeln versetzen und herzhaft mit frisch gemahlenem Pfeffer nachschmecken.

### Schritt2

Die Brötchen halbieren und großzügig mit Schweinemett belegen.

### Schritt3

Auf ein Backblech setzen, mit Tomatenscheiben belegen. Großzügig mit Reibkäse, mit ein wenig Rosenpaprika versetzt , bestreuen.

### Schritt4

Für 6 - 8 min. bei 180 ° C Oberhitze in den vorgeheizten Backofen geben und den Käse appetitlich zerlaufen lassen, warm servieren.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch **Tags:** einfach, für zwischendurch, kleiner, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackene-schweinemetz-broetchen/>