



Ölz Eiweißbrot mit fruchtigen Cherry Tomaten & Jungzwiebeln

Leichtes Eiweißbrot Rezept für 2 Portionen



Zutaten

2 Scheiben Ölz Eiweißbrot
2 EL Cottage Cheese
1 Handvoll Cherry Tomaten
1 Jungzwiebel
Olivenöl
Pfeffer
Salz

Zubereitungszeit

10 min

1. Cottage Cheese vorbereiten:

Cottage Cheese abtropfen lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

2. Gemüse schneiden:

Tomaten & Jungzwiebeln in dünne Scheiben schneiden.

3. Brot belegen:

Eine Scheibe Ölz Eiweißbrot mit dem Cottage Cheese bestreichen. Die Tomatenscheiben darauf verteilen.

4. Garnieren & Servieren:

Nach Belieben mit Jungzwiebeln, Olivenöl & Pfeffer verfeinern.

5. Genießen!

Ein leichtes & frisches Sommergericht - perfekt für warme Abende!