

## Überbackenes Partybrot

### Zutaten

1 Fladenbrot  
4 Essl. Olivenöl

200 g gekochten Schinken  
1 Dose Thunfisch (naturell)  
1 Salatgurke  
evtl. Oliven

2 Becher Kräuterfrischkäse  
2 Eier

Schnittlauch

### Zubereitung

quer halbieren  
jeden Boden mit 2 Essl. Olivenöl beträufeln

in feine Streifen schneiden  
abgießen, in kleine Stücke teilen  
vorbereiten, in dünne Scheiben schneiden  
in Scheiben schneiden

Alle Zutaten auf den Brothälften verteilen

mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren  
und über die anderen Zutaten geben.

Im vorgeheizten Backofen überbacken.

Backzeit: ca 20 Minuten bei 210 ° C/Ober- und  
Unterhitze

waschen, in sehr feine Röllchen schneiden  
Das überbackene Brot in Stücke schneiden,  
anrichten und mit den Schnittlauchröllchen  
bestreut servieren.