

# Gefülltes Fladenbrot

Sehr einfach und schnell – aber guuuut



## Zutaten für 2 Stück (8 Pt/St)

2 St Fladenbrot (Weizen oder Mais) - ca. 14 cm Durchmesser (wegen Toaster)

100g Kraut- oder Eisberg-Salat - oder Gemüse - was halt da ist.

20g Cornet Beef oder Salami – oder was halt da ist.

1 St Ei, hartgekocht

1 Scheibe Käse

1 St Tomate

2 TL Knoblauch-Soße

## Zubereitung

1. Eisbergsalat bzw. Gemüse in kleine Streifen schneiden – oder fertigen Krautsalat verwenden
2. Cornet Beef bzw. Salami, Ei, Käse und Tomate in kleine Stücke schneiden
3. Auf einem Teller alles gut mischen
4. Die Fladenbrote halb einschneiden, sodass eine Tasche entsteht
5. Im Toaster auf höchster Stufe toasten
6. Die getoasteten Fladenbrote öffnen, und zur Hälfte mit der Mischung füllen
7. 1 TL Knoblauch-Soße darüber
8. Fertig füllen und noch mal ein TL Knoblauch-Soße darüber

Die Zutaten für die Füllung sind sehr variabel – mal schauen was der Kühlschrank hergibt.  
Als Varianten bieten sich an:

Gurke, Zwiebel, Thunfisch, Schinken, Kochschinken, Pilze, Paprika...