

# SALADINER

Rezept

## In der Folie gegrillt

Saladiner in 1,5 bis 2 cm breite Scheiben schneiden. Auf ein Stück Alufolie geben, mit Knoblauch- und Tomatenscheiben belegen, nach Belieben Zwiebelringe, Oliven oder Pfefferoni dazugeben.

Frischen oder getrockneten Oregano darüberstreuen. Mit Olivenöl übergießen und die Folie zu einem kleinen Paket zusammenklappen, gut verschließen. Ca. 15 Minuten bei 200° im vorgeheizten Rohr garen.

Mit Weißbrot servieren.

### Zutaten für 2 Personen:

2 Scheiben Saladiner  
2 Knoblauchzehen  
1 Tomate  
Zwiebelringe,  
Pfefferoni oder  
Oliven nach Belieben  
3 EL Olivenöl  
1 TL Oregano  
Weißbrot

