

65 Rustikaler Toast

Ein Gericht für den großen Jausenhunger oder ein leichtes Abendessen!

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

4 Scheiben Vollkornbrot oder Vollkorn-toastbrot

50 g Butter

100 g Emmentaler

100 g mageres Selchfleisch

2 El. Sauerrahm

Pfeffer, Thymian, Oregano

2 Tomaten

8 Scheiben Hamburgerspeck

½ Bd. Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Toastbrot dünn mit weicher Butter bestreichen und kurz vortoasten.
- Emmentaler reiben, Selchfleisch klein hacken, mit Rahm vermengen und würzen.
- Brot mit der Selchfleischmasse bestreichen.
- Tomaten waschen, in Scheiben schneiden.
- Brot mit den Tomatenscheiben belegen.
- Hamburgerspeck kreuzweise über den Toast legen.
- Bei Oberhitze toasten.
- Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

öbv-Archiv



ARBEITSGERÄTE

- 1 Universalmesser
- 1 Reibe
- 1 Schüssel
- 1 Tafelmesser
- 1 Löffel
- 1 Schneidbrett

Zubereitungszeit: 30 Minuten

! TIPP

Käse- und Selchfleischreste lassen sich mit diesem Rezept gut verwerten.