Toast in vier Variationen

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

Zutaten (16 Stück)

» 16 Scheiben Weißbrot
» 75g Gratin-Käse
» 4 Scheiben Frühstücksspeck
» 4 Scheiben Kochschinken
» 4 Scheiben Ananas
» 4 Scheiben Gouda
» 8 Scheiben Putenbrust (geräuchert)
» 4 halbe Pfirsich(e)
» 4 halbe Birne(n)
» 125g Gorgonzola
» 2 EL Remoulade
» 200g Lachsschinken
» 2 EL geh. Petersilie
» 4 Ei(er)
» Eierwürzer
» 4 EL Preiselbeeren
» Cocktailkirsche(n)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Toast rösten. Speck knusprig auslassen.

2. Toast Hawaii: 4 Toasts mit Kochschinken, Ananas und Gouda belegen.

3. Mit Pute und Pfirsich: 4 Toasts mit Pute belegen. Pfirsiche fächerartig einschneiden, darauf legen, mit Gratin-Käse bestreuen.

4. Mit Birne und Gorgonzola: Birnenhälften vierteln, auf 4 Toasts legen. Gorgonzola in Stücken darauf verteilen.

5. Hawaii- und Pfirsichtoasts im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 8min backen.

6. Strammer Max: 4 Toasts mit Remoulade bestreichen. Lachsschinken würfeln. Schinken und Petersilie darauf legen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, würzen. Auf dem Toast verteilen. Mulde in die Mitte drücken, Eigelb hineinsetzen. Mit Birnentoasts auf mit Backpapier belegtes Rost setzen. Bei gleicher Temperatur ca. 4min backen.

7. Birnentoasts mit Preiselbeeren, Hawaii-Toasts mit Kirschen, Pfirsichtoasts mit Speck garnieren.

Nährwerte: 290kcal/E15g/F15g/KH21g pro Stück

angelegt am: 06.04.2004 Rezept-Nr: 1007

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke