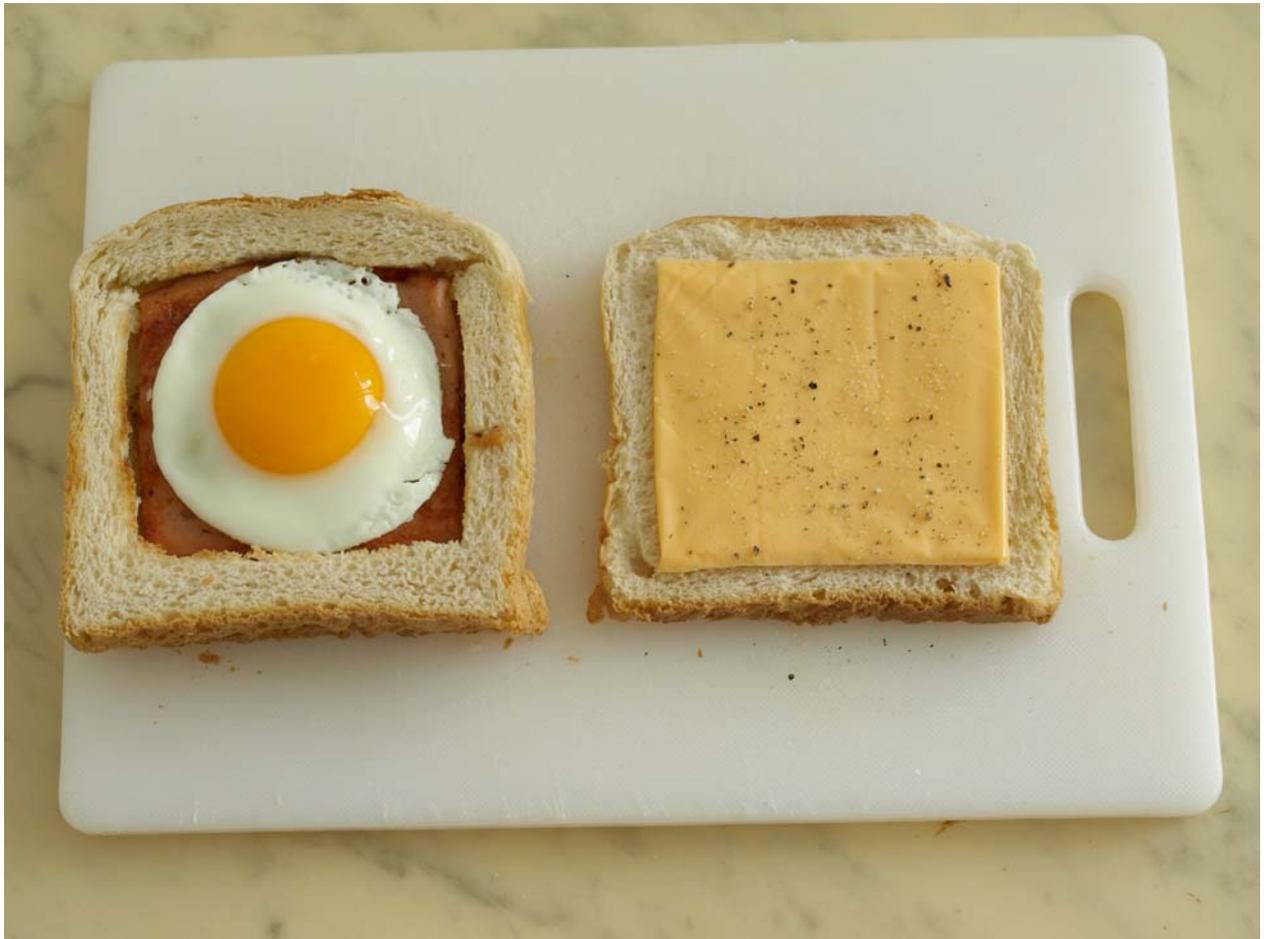


Überraschungs-Toasts (Gefüllte Toastbrot-Variationen)



Zutaten für zwei Personen:

6 Toastbrotstreifen
amerikanische Art
eine Ecke Butter
Mayonnaise und/oder Ketchup
(optional)
1 Tomate
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Varianten 1,2,3:
Schinken oder Hackfleisch
Senf
Schmelzkäsescheiben
Essiggurke
2 Eier (optional)
Variante 4:
Leberkäse, 2 Eier
süßer Senf
Radieschen
Variante 5:
Schinken, Mozzarella
Oregano, Olivenscheiben

1. Toastbrotstreifen leicht
antoasten. Aus einem der
Toastbrote in der Mitte ein
Viereck ausschneiden oder
eine runde Scheibe
ausstechen, das wird der
Raum für die Füllung.

2. Eine Scheibe buttern, die
ausgeschnittene Scheibe
auflegen.

3. Den entstandenen Raum
befüllen - siehe Varianten.

4. Die dritte Scheibe buttern
und mit dieser Seite als
Deckel auflegen. Wahlweise
auch mit Mayonnaise oder
Ketchup bestreichen - je
nach Füllung.

5. Den Toast im Backofen
auf Backpapier ca. 10 min
backen.

Varianten:

1. Schinken, Senf, Käse,
feine Scheiben von der
Essiggurke.

2. Gebratenes Hackfleisch,
Senf, Käse, feine Scheiben
von der Essiggurke. Deckel
mit Ketchup bestreichen.

3. Schinken, Senf oder
Mayonnaise, Rührei, Käse,
Tomatenscheibe.

4. Gebratener Leberkäse,
süßer Senf, Spiegelei. Nach
dem Backen mit
Radieschenscheiben
belegen.

5. Schinken, Mozzarella,
Oregano, Olivenscheiben.

Hinweise:

Nach dem Backen den
Toast noch wahlweise mit
Tomatenwürfeln belegen -
ja nach Füllung. Das Bild
zeigt Variante 4, allerdings
mit Schmelzkäse belegt
anstelle von Radieschen.
Man kann sich da immer
etwas einfallen lassen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, kleine Gerichte,
Imbiss, international

Rezept und Fotos: Walter
Stand 18.01.2023