

Landhaus Toast

Zutaten:

200 g gekochtes Rindfleisch, 40 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, 50 g Essiggurken, 2 EL Schnittlauch fein geschnitten, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer

4 - 5 Scheiben Schwarzbrot, 200 g Camembert Käse;

Zubereitung:

Rindfleisch, getrocknete Tomaten und Essiggurken sehr fein schneiden oder grob faszieren. Mit Schnittlauch, Senf, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Brotscheiben auf ein vorbereitetes Backblech legen. Die Rindfleischmasse darauf verteilen. Den Käse in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und jedes Brot damit mit etwa 3-4 Käsescheiben belegen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 190°C ca. 15 Minuten überbacken.

Die fertigen Toasts mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dieser Toast lässt sich gut mit verschiedenen Bratenresten zubereiten!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!