

# Bauerntoast

Leckerer Bauerntoast schmeckt als Brotzeit, Abendessen oder einfach mal als Snack zwischendurch. Ein Rezept, das auf vollster Linie überzeugt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: Mario Spann

## Zutaten

4 Scheiben	<a href="#">Schwarzbrot</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
4 Scheiben	<a href="#">Käse</a>
4 Scheiben	Schinken
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
4 Scheiben	<a href="#">Tomaten</a>
4 Stk.	Pfefferoni
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für einen gelungenen Bauerntoast zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Dann die Schwarzbrotstücken von beiden Seiten mit Butter bestreichen. Die Zwiebel abschälen und genau wie die Pfefferoni in Ringe schneiden.
2. Die Tomate abwaschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Nun den Käse, Zwiebel, Tomate und Pfefferoni auf das Brot legen, salzen und pfeffern und abermals Käse oben auflegen. Alles in den Backofen gehen, bis der Käse zerlaufen ist.
3. In einer beschichteten Pfanne Spiegeleier braten und diese dann auf das Brot geben. Kurz Paprikapulver drüberstreuen und alles servieren.

## Tipp

Besonders lecker schmeckt der Bauerntoast mit Essiggurke oder Radieschen als Dreingabe. So rustikal, so lecker.