

# Piraten-Toast

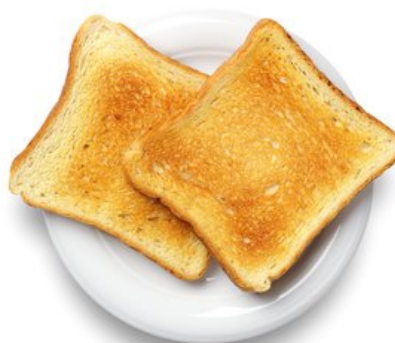
Auch kleine Seeräuber haben großen Hunger. Da kommt dieses Rezept gerade recht, denn der Piraten-Toast ist die leckere Krönung für jedes Abenteuer!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 8 Scheiben | Toastbrot                            |
| 550 g      | Kalbsbrät                            |
| 4 Stk.     | <a href="#">Essiggurken</a>          |
| 8 Scheiben | Emmentaler (in Scheiben geschnitten) |

## Zubereitung

1. Für den Piraten-Toast den Backofen auf 180° (Umluft) bzw. 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kalbsbrät gleichmäßig auf die Toastscheiben verteilen und glatt streichen.
2. Essiggurken in Scheiben schneiden und etwa 4 Scheiben auf jeden bestrichenen Toast legen. Mit jeweils einer Scheibe Emmentaler belegen und auf das Backblech legen.
3. Ca. 15-20 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Zum Piraten-Toast schmecken Gurken und Tomaten, die in lustige Formen geschnitten wurden.