

Piraten-Toast

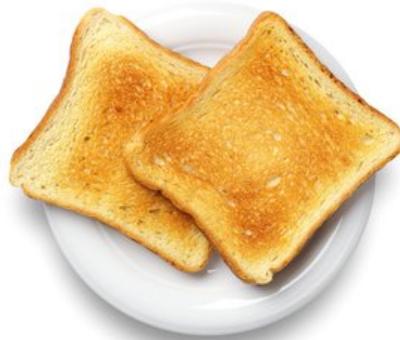
Auch kleine Seeräuber haben großen Hunger. Da kommt dieses Rezept gerade recht, denn der Piraten-Toast ist die leckere Krönung für jedes Abenteuer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

8 Scheiben	Toastbrot
550 g	Kalbsbrät
4 Stk.	Essiggurken
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.