

Salamitoast gebacken

Dieses Rezept ist perfekt, wenn man keine Lust oder Zeit hat, groß zu kochen. Das gebackene Salamitoast schmeckt lecker und ist schnell fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| | |
|--------|--|
| 4 Stk. | Toastbrot |
| 110 g | Salami |
| 80 g | Emmentaler |
| 1 EL | Butter (zum Bestreichen) |
| 1 TL | Dijonsenf |
| 1 Stk. | Ei |
| 100 g | Mehl |
| 100 g | Semmelbrösel |
| 100 ml | Öl |

Zubereitung

1. Der **Salamitoast gebacken** schmeckt sowohl Erwachsenen, als auch Kindern sehr gut und lässt sich schnell und einfach zubereiten. Hierfür zuerst die Toastbrotsccheiben mit Butter bestreichen (auf einer Seite).
2. Jetzt die Toastbrotsccheiben mit Emmentaler und Salami belegen, etwas Senf darauf geben und mit noch einer Salamisccheibe belegen. Das Ganze mit einer weiteren Toastbrotsccheibe abdecken, die gebutterte Seite kommt nach innen.
3. Brösel, Mehl und verquirltes Ei vermengen und die Toasts mit der Mischung panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Toastsccheiben herausbacken. Wenn die Toastsccheiben eine goldbraune Farbe haben, herausheben und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Die Sccheiben diagonal durchschneiden und servieren.

Tipp

Gebackener Salamitoast wird mit einem leckeren Salat auch sehr gerne als Hauptspeise gegessen.