

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 Toastbrotsscheiben mit Butter bestreichen (auf einer Seite).
2. Jetzt die Toastbrotsscheiben mit Emmentaler und Salami belegen, etwas Senf darauf geben und mit noch einer Salamischeibe belegen. Das Ganze mit einer weiteren Toastbrotsscheibe 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 Toastscheiben herausbacken. Wenn die Toastscheiben eine goldbraune Farbe haben, herausheben und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Die Scheiben diagonal durchschneiden und servieren.

Tipp

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