



Nachtessen oder Zwischenverpflegung

Bauerntoast

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 grosser Lauchstengel
2 EL kaltgepresstes Olivenöl
1/2 dl Weisswein
Salz
Pfeffer
Aromat
4 Pouletbrüstchen
4 Scheiben Bauernbrot
150 gr Emmentaler
Paprikapulver

Zubereitung:

Lauch, Olivenöl
Weisswein
Salz, Pfeffer, Aromat

rüsten und in dünne Ringe schneiden. In 1 EL Olivenöl ein paar Minuten dünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Würzen.

Pouletbrüstli

würzen, im restlichen heissen Olivenöl beidseits je ca. 3 Minuten braten, dann in Tranchen schneiden.

Brotscheiben

Im 220 Grad vorgeheizten Ofen hellbraun toasten.

Emmentaler
Paprika

Käse in Scheiben schneiden. Lauch auf den Brotscheiben verteilen, Pouletbrüstli und Käsescheiben ziegelartig darauf auslegen. Kräftig mit Paprika würzen.

Im 220 Grad heissen Ofen ein paar Minuten überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Heiss servieren.

Dazu schmeckt Nüssli- oder grüner Salat.