



Vorspeise / Nachtessen

Toast Picanta

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

8	Markbeinknochen, ca. 700 gr
4	Eier
100 gr.	geriebener Sbrinz
2	Knoblauchzehen, einige Tropfen Tabasco
8	Scheiben Vollkorntoastbrot
4	kleine Tomaten
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

Mark	Das Mark mit dem Daumen aus den Knochen drücken, dann in Streifen schneiden.
Eier, Sbrinz, Knoblauch sowie Tabasco	Eier und Sbrinz sehr gut verquirlen. Knoblauch dazupressen und mit Tabasco würzen. Die Toastbrotsscheiben in dieser Mischung beidseits wenden. Im 220 Grad heißen Ofen ca. 8 Minuten hellbraun backen.
Tomaten, Vollkorntoastbrot	Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem Mark auf den Toastbrotsscheiben auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Schnittlauch	Im heißen Ofen ein paar Minuten überbacken bis das Mark braun ist. Mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.