

Schnelle Reste-Toasts

Zutaten für 12 Stück (1 Blech, Menge kann je nach Bedarf reduziert werden):

12 Scheiben Toastbrot	(wahlweise Brotscheiben jeglicher Art, Baguette, Ciabatta oder Brötchen halbiert, können auch schon ein paar Tage alt sein)
Ca. 24 Scheiben Wurst	(Reste von Aufschnitt, Salami, roher oder gekochter Schinken, gewürfelter Bauch)
2 kl. Dosen Champignons (geschnitten)	(wahlweise Tomaten in Scheiben, Paprika in Streifen, Spargelabschnitte, Mais, Oliven, Knoblauch u.s.w.)
1 Zwiebel (in Scheiben)	
12 Scheiben Scheiblettenkäse	(wahlweise Käseaufschnitt, Mozzarella, Feta- oder Weichkäse)
Pizzagewürz	
evtl. 1 Dose Thunfisch	

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Toast-, Brotscheiben oder Brötchenhälften tosten und auf das Backblech legen. Man kann das Brot auch gleich aufs Backblech legen und im Backofen von jeder Seite kurz aufbacken. Auf jede Toastbrotscheibe ca. 2 Scheiben Wurst oder Schinken legen, auf normale Brotscheiben 3 – 4 Scheiben Wurst legen. Wahlweise Champignons, Tomatenscheiben, Paprikastreifen, Spargelabschnitte, Mais, Oliven oder Knoblauch darauf verteilen. Je nach Geschmack kann man noch Thunfisch abtropfen lassen und darauf verteilen, danach mit Pizzagewürz bestreuen. Die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und obendrauf legen. Zum Schluss auf jeden Toast eine Scheibe Käse legen, bzw. den Mozzarella, Feta- oder Weichkäse in dünne Streifen schneiden und den Toast damit belegen.



Bei 180 - 200 °C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 15 – 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und geschmolzen ist.

Man kann für diese Toasts wirklich alle Reste je nach Geschmack verarbeiten, sowie älteres Brot und Wurstreste. Ebenso lassen sich die Toasts auch als süße Variante belegen, dann nimmt man Ananas in Stücke, Birnen- oder Pfirsichscheiben dazu.

Ein Blech reicht für 3 – 4 Personen, ist ganz schnell zubereitet und schmeckt lecker.

Zubereitung: ca. 15 Min.

Backzeit: 15 – 20 Min

Brote, Toasts und Brötchen belegt und zum Backen vorbereitet



Ein leckerer Anblick nach dem Backen – Goldgelb zerlaufener Käse zeigt an, dass alles fertig ist

