



KÄSETOAST³



IMMER PASSEND



1 PERSON



3 VARIATIONEN

LECKER &
SELBST
GEMACHT!





KÄSETOAST³

ZUTATEN

- 2 Toastscheiben
- 2 Käsescheiben oder geriebener/geschnittener Käse

Variante 1: Der Klassiker

- Zwiebelringe
- Essiggurkenscheiben

Variante 2: Paprika-Power

- Zutaten aus Variante 1
- Paprikastreifen
- 1 Prise Paprikagewürz
- etwas frische oder getrocknete Petersilie

Variante 3: Alles darin-Toast

- Zutaten aus Variante 1
- Gemüsegurkenscheiben
- Paprikastreifen
- 1 dünne Zucchinischeibe
- etwas frischer Koriander oder 1 Prise Koriandergewürz

SO WIRD ES GEMACHT:

1. Zutaten vorbereiten

Entscheide dich zuerst für eine der drei Varianten. Bereite dann nur die Zutaten vor, die du dafür brauchst. Schäle die Zwiebel und schneide sie in dünne Ringe. Schneide außerdem - je nach Variante - die Essiggurken, einen Teil der Paprika, Gurke und Zucchini in dünne Scheiben oder Streifen.

2. Toast belegen

Lege eine Toastscheibe auf einen Teller und verteile den Käse darauf.

Jetzt entscheidest du dich für deine Lieblingsvariante:

Variante 1, Der Klassiker:

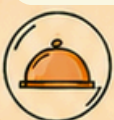
Belege den Toast mit Zwiebelringen und Essiggurkenscheiben.

Variante 2, Paprika-Power:

Gib zusätzlich Paprikastreifen darauf. Würze alles mit etwas Paprikagewürz und streue frische oder getrocknete Petersilie darüber.

Variante 3, Alles darin-Toast:

Belege den Toast zusätzlich mit Gurkenscheiben, Paprikastreifen und einer dünnen Zucchinischeibe. Zum Schluss kommt etwas frischer Koriander oder eine Prise Koriandergewürz darüber.



IMMER PASSEND



1 PERSON



3 VARIATIONEN



KÄSETOAST³

3. Toast schließen

Lege nun die zweite Toastscheibe oben auf.

3. Toast toasten

Backe den Toast im Toaster, Kontaktgrill oder Backrohr bei mittlerer Hitze bis der Käse geschmolzen ist und der Toast goldbraun & knusprig aussieht.

Special-Tipp

Du magst es scharf?

Dann probiere den Toast einmal mit scharfen Essiggurken oder Chilligewürz.

Guten Appetit!



IMMER PASSEND



1 PERSON



3 VARIATIONEN