

Frühlingstoast

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Saison: Frühling



Zutaten

1	Weißbrot Strutzen
200 G	Schinken oder Wurst
200 G	Käse
1 BUND	Bärlauch oder Wildkräuter
	Keimlinge
1 BECHER	Sauerrahm
	Thymian
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schinken, Käse und Bärlauch oder Wildkräuter in kleine Stücke schneiden, Keimlinge und Sauerrahm dazu mischen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Masse auf Toastbrotstücken streichen und ca. 15 Minuten bei 190° Ober und Unterhitze im Rohr backen.