



| Dauer: Schnell |
|--------------------------|
| Kategorie: Hauptspeisen |
| Saison: Frühling |
| Für: Keine Angaben |
| Verfasst von: Agnes Gerl |

Zutaten

| 1 | Weißbrot Strutzen |
|---|---------------------------|
| 200 G | Schinken oder Wurst |
| 200 G | Käse |
| 1 BUND | Bärlauch oder Wildkräuter |
| | Keimlinge |
| 1 BECHER | |
| | Thymian |
| • | •••••••• |

Salz

| | | |
|---------|---|------|
| Pfeffer | ٢ | |
| | | |

Zubereitung

- 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 Toastbrotscheiben streichen und ca. 15 Minuten bei 190° Ober und Unterhitze im Rohr backen.

Dieser Toast lässt sich in verschiedensten Variationen herstellen – ideal zur Resteverwertung. Meine Kinder lieben zum Beispiel auch Mais darin.