



Toastbrote – mal anders

Viele Varianten zum Ausprobieren

Das brauchst du für acht Sandwiches

- 16 Scheiben Toastbrot
- 250 g Mozzarella
- 3 Tomaten
- 2 Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 8 schwarze Oliven ohne Kern
- 1 kleine Dose Thunfischstücke in Wasser
- 2 Scheiben Dosen-Ananas
- 4 Scheiben gekochten Schinken
- Kräuterpesto
- Tomatenpesto
- Salz und Pfeffer

1 Den Mozzarella lässt du abtropfen und schneidest ihn in dünne Scheiben.

Die geputzten Champignons und gewaschenen Tomaten schneidest du ebenfalls in Scheiben.

Die Zwiebel wird in Ringe geschnitten (von einem Erwachsenen helfen lassen!).



Die Oliven halbiert du. Thunfisch und Ananas lässt du abtropfen.

2 Lege nun acht Toastbrot-Scheiben auf eine Arbeitsplatte. Achte beim Belegen der Brote darauf, dass du zwischendrin vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzt.

Tomaten-Pilz-Toast:

Zwei Toastbrot-Scheiben bestreichst du mit Kräuterpesto und belegst sie mit Tomaten, Pilzen, Zwiebelringen, Oliven und Mozzarella.

Thunfisch-Zwiebel-Toast:

Zwei Toastbrot-Scheiben bestreichst du mit Tomatenpesto und belegst sie mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mozzarella.



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

Toastbrote müssen nicht langweilig sein. Probiere die verschiedenen Varianten des heutigen Rezept-Tipps aus. Du wirst überrascht sein. Foto: Wirths

Schinken-Ananas-Toast:

Zwei Toastbrot-Scheiben bestreichst du mit Tomatenpesto und belegst sie mit Schinken, Ananas und Mozzarella.

Schinken-Tomaten-Toast:

Zwei Toastbrot-Scheiben bestreichst du mit Tomatenpesto und belegst sie mit Schinken, Tomaten, Oliven und Mozzarella.

3 Auf die Toastbrote legst du jeweils eine weitere Toastscheibe als Deckel und backst die Brote nun entweder in einem Sandwichmaker goldbraun oder im Backofen. Heize den Backofen dazu vor und lasse die Toastbrote bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) circa 8 bis 10 Minuten backen, bis der Mozzarella leicht geschmolzen ist.

www.1000-rezepte.de, LW