

Toast verschieden belegt bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-2 Dosen Thunfischfilet in Öl (abgiessen), 300-400 gr Hähnchenbrustfilet, 300-400 gr Schweinefilet, 200-300 gr Frischkäse, 300-400 gr Gemischtes Hack (Rind/Schwein), 400 gr Champignons, 100 gr Schinkelwürfel, 2-3 Zwiebeln, 2-3 Tomaten, enthäutet, entkernt, 4 Packungen Käsescheibletten oder Emmentaler gestiftelt, 4-6 Scheiben Ananas, 100 gr durchw. geräucherter Speck, 1 Packung Blattspinat / gefroren, 1 Toastbrot, 250 gr Butter, Salz und Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Gewiss, die Mengenangaben und vielen Zutaten sind verwirrend. Weil ich aber nicht weiss, welche Toasts ihr servieren möchtet, habe ich 3 verschiedene Scheiben pro Person und die Zutaten für alle beschriebenen Varianten aufgezählt. Ausserdem ist eine "stille Reserve" enthalten, weil erfahrungsgemäss mancher noch einen "Nachschlag" haben möchte.

Zur Vorbereitung: Pro Person 3 Scheiben Toastbrot mit reichlich Butter bestreichen, aber nicht toasten. Sie werden sonst zu hart.

Anschliessend belegen nach Geschmack. Zum Schluss immer eine Scheiblette oder geriebenen Käse darübergeben.

Überbacken bei 150 Grad C ca. 10 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Zubereitung:

Belag 1) Thunfischfilets abtropfen lassen und zerpfücken. Mischen mit sehr fein gehackter Zwiebel und geschälter und entkernter Tomate in feinen Würfeln. Würzen mit Salz + Pfeffer. Darüber der Käse.

Belag 2) Pro Person ca. 100 g Hähnchenbrustfilet salzen, pfeffern und in Butter braten. Auf jeden Toast eine Scheibe Ananas legen, darauf das Fleisch, ggf. in dünneren Scheiben. Darüber der Käse.

Belag 3) Wie Belag 2) jedoch mit Schweinefilet. Nach dem Braten in daumendicke Scheiben schneiden. Reichlich Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Salz + Pfeffer in Butter goldbraun braten. Auf jeden Toast 3 bis 4 Scheiben Filet, darauf die gebratenen Zwiebeln. Darüber der Käse.

Belag 4) Frischkäse (Buko, Philadelphia oder ALDI) mit Schinkenwürfeln und Ananasstückchen mischen. Auf den Toasts verteilen und mit Scheibletten belegen.

Belag 5) Gemischtes Hack mit Speck und Zwiebeln anbraten. Danach mit Blattspinat (Menge nach Belieben, aber nicht zu viel) mischen. Mit Salz + Pfeffer würzen, auf den Toasts verteilen und mit Käse belegen.

Belag 6) Champignons in Scheiben mit Speck und Zwiebeln schmoren, ggf. etwas ansämen. Verteilen und mit Käse belegen. Hierfür eignen sich Kräuterscheibletten sehr gut.