



Ölz Riesen Toast

Herzhaft überbacken mit Emmentaler & Knusperspeck



Zutaten

8 Scheiben Ölz Riesen Toast
24 Scheiben Frühstücksspeck oder Bauchspeck

ERDÄPFELKÄS:

200 g Kartoffeln (in der Schale gekocht, heiß geschält und gepresst)

100 g Landfrischkäse körnig

etwas frisch gehackter Majoran

2 EL frisch geschnittener Schnittlauch

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

120 g geriebener Emmentaler

Zubereitungszeit

50 min

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Speckscheiben bei 180 °C knusprig backen (Vorsicht heißes, ausgetretenes Fett beim Rausnehmen). Anschließend auf ein Küchenpapier legen, auskühlen lassen und grob zerbrechen.

2. Die abgekühlten Kartoffeln mit dem Landfrischkäse, den Kräutern und den Gewürzen schnell verrühren. Die Ölz Riesen Toast Scheiben mit dem Erdäpfelkäs großzügig bestreichen, mit dem Speckkrusteln und dem Emmentaler-Käse bestreuen. Im noch vorgeheizten Rohr bei 180 °C kurz überbacken.

Tipp:

Genieße den Toast mit süß-saurem Essiggemüse wie Senfgurken oder eingelegten Pilzen.