



Ölz Riesen Toast mit cremiger Spinat-Cheddar Füllung

Ein echter Toasttraum: außen knusprig, innen deftig-cremig. Perfekt für ein schnelles Mittagessen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Riesen Toast
200 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 EL Öl oder Butter
100 g Frischkäse
100 g Cheddar
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit

20 min

1. Spinat vorbereiten:

In einer Pfanne das Öl oder die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, dann den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

2. Frischkäse unterrühren:

Pfanne vom Herd nehmen und Frischkäse einrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Optional kannst du den Käse direkt mit untermischen oder erst später verwenden.

3. Sandwich belegen:

Zwei Ölz Riesen Toast Scheiben mit der Spinatcreme bestreichen, mit Cheddar bestreuen und mit einer zweiten Toastscheibe bedecken.

4. Knusprig grillen:

Die belegten Toast Scheiben in einer Pfanne oder im Kontaktgrill von beiden Seiten goldbraun toasten, bis der Käse schmilzt.

5. Servieren & genießen:

In Hälften schneiden und warm servieren – ideal mit einem grünen Salat oder etwas Joghurt-Dip